WIWIN INDIARTI - NUNUK NURCHAYATI

KARYA TERPILIH
PROGRAM AKUISISI
PENGETAHUAN LOKAL
2020
TIDAK UNTUK DIPERJUALBELIKAN

Olah Rasa

Ujung Timur Jawa

MAKANAN RITUAL DALAM KEBUDAYAAN OSING

UNIVERSITAS PGRI BANYUWANGI
UNIBA

KARYA TERPILIH
LIPI
PROGRAM AKUISISI
PENGETAHUAN LOKAL
2020
TIDAK UNTUK DIPERJUALBELIKAN

Olah Rasa

Ujung Timur Jawa

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Olah Rasa
Ujung Timur Jawa

Penulis:
Wiwin Indiarti
Nunuk Nurchayati

Desain Sampul & Tata Letak Isi:
Mamuloto

Fotografer:
Febri Dwi Ramadhan – Anasrullah

Diterbitkan pertama kali oleh
Elmatera Publishing
Jl. Waru 73 Kav. 3, Sambilegi Baru, Maguwoharjo, Yogyakarta
Email: penerbitelmatera@yahoo.co.id
Anggota IKAPI 064/DIY/09

Cetakan 1
2019
ISBN 978-623-223-070-5

Buku ini merupakan karya buku yang terpilih
dalam Program Akuisisi Pengetahuan Lokal 2020
Balai Media dan Reproduksi (LIPI Press),
Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Daftar Isi

Sekapur Sirih	**1**
Masakan Upacara Sakral: Memuliakan Semesta	**5**
Makanan Ritual Tumpeng Songo di Andong	**15**
Amin Pikin: Ritual Selamatan Kampung Cungking	**25**
Hidangan Ritual di Kemiren	**41**
Kearifan Lokal Osing dalam Tradisi Budidaya Padi dan Makanan Ritual	**55**
Aneka Resep Makanan Ritual Osing	**61**
Glosarium	**79**
Sumber Resep	**84**
Daftar Pustaka	**85**
Indeks	**87**
Tentang penulis	**91**

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Buku ini tidak diperjualkan.

Sekapur Sirih

BUKU TENTANG MASAKAN tradisional Osing ini merupakan saksi dari seni olah cipta makanan pedesaan di Banyuwangi. Kekayaan dan keelokan alam Banyuwangi terpantul dalam seni kuliner kreatif dan budaya makanan yang mereka miliki. Orang-orang Osing di Banyuwangi, terutama yang bermukim di pedesaan - di antara hamparan petak sawah, rindang pekarangan, dan rimbun kebun - adalah para penjaga dan pemulia warisan kuliner kuno yang terwariskan hingga saat ini.

Masyarakat Osing juga mengenal makanan ritual sesajian, yang terkait erat dengan upacara adat atau ritual tradisi yang telah terbentang dalam kurun waktu lama. Pengetahuan tentang makanan, yang menjadi sajian dalam ritual tradisi, di-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

wariskan secara turun temurun, tidak saja dalam bentuk kasat mata makanan, tetapi juga mengenai makna dan perlambang yang tersemat di dalamnya. Semua itu terangkum di dalamnya pemahaman budaya dan spiritual yang tertanam tentang makanan kuno; syarat-syarat yang berkaitan dengan religi dalam mengolah makanan, pemilihan bahan makanan, metode persiapan makanan, keterampilan memasak, dan motivasi. Mereka hidup dalam budaya makanan yang berpadu harmonis dengan alam - dengan tanah yang bertabur abu vulkanik, beragam flora dan fauna, denyut kehidupan laut yang elusif, dan aneka bumbu rempah di bentang alam ujung timur Jawa.

Makanan ritual Osing merayakan karunia kuliner tanah ujung timur Jawa yang berpagar gunung dan berhalaman laut. Ragam kuliner yang otentik ini sulit ditemukan di luar desa karena rahasia masakan ini hanya ditransmisikan secara lisan, bersama dengan tata cara olah makanan itu sendiri yang diiringi dengan ritual kepercayaan yang teguh.

Buku tentang makanan ritual Osing ini sesungguhnya hanya membahas sebagian kecil dari pesona kekayaan makanan ritual di Banyuwangi. Terbagi menjadi lima bab, isi buku ini pada bagian akhir diperkaya dengan resep makanan ritual yang mudah diikuti. Buku ini juga dilengkapi dengan foto-foto tentang dapur, resep, dan hidangan ritual pada setiap bab. Panduan tahap demi tahap memungkinkan pembaca

Buku ini tidak diperjualbelikan.

untuk menciptakan kembali budaya makanan ritual Osing yang unik dalam kenyamanan dapur mereka sendiri. Meskipun demikian, nilai paling utama sesungguhnya dari makanan ritual Osing adalah komunalitas, kerukunan yang mewujud dalam budaya makan bersama.

Buku ini bisa terbit atas dukungan KEMENRISTEK-DIKTI melalui program Hibah PKM (Program Kemitraan bagi Masyarakat) 2019. Untuk itu kami amat berterimakasih atas dukungan yang telah diberikan.

Seluruh tulisan dalam buku ini, tentu saja, tidak akan pernah terwujud tanpa adanya campur tangan para *sesepuh*, tetua adat, dan *Mbah-Mbah* juru masak yang telah mengijinkan kami untuk mendokumentasikan sekaligus mengajari kami praktik olah makanan ritual, tahap demi tahap. Pak Antri dari Andong, Pak Jam dari Cungking, dan Kang Pur dari Kemiren. Mbah Wari dari Cungking, Mbah Sum dari Andong, dan Mbah Mariyati dari Kemiren. Kepada mereka semualah kami berhatur terimakasih. Buku kecil ini terutama kami persembahkan untuk para *Mbah* juru masak makanan ritual Osing, para perempuan yang teguh, ulet dan penuh kesabaran, mereka yang berada di belakang layar pelaksanaan ritual adat.

Terimakasih kepada kawan-kawan mitra PKM dari Barisan Pemuda Adat Nusantara PD Osing (Ilham, Ayu, Dio, Febri, Dinda dan semua kawan-kawan BPAN PD Osing) dan Kelompok Mocoan Lontar Yusup Milenial yang terlibat penuh dalam pelaksanaan PKM.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Terimakasih kepada Dr. H. Sadi, M.M., Rektor Universitas PGRI Banyuwangi, dan segenap rekan sejawat civitas akademika Universitas PGRI Banyuwangi yang telah memberikan keleluasan kepada kami untuk melakukan kerja-kerja riset dan pengabdian sebagai bagian dari Tridharma Perguruan Tinggi.

Mudah-mudahan kehadiran buku ini bisa memantik lahirnya karya-karya berikutnya tentang keanekaragaman dan kekayaan makanan ritual di ujung timur Jawa. Makanan yang bukan saja mempertemukan tapi juga mampu menyatukan dalam kebersamaan. *Jangan makan sendirian, gampang dilanda badai kenangan*.

Di ujung sekapur sirih, semoga para pembaca yang budiman selalu mendapatkan berkah sebagaimana ungkapan simbolik dari tumpeng serakat: *Ilango serakate kariyo selamete* (musnahlah halangan terbitlah keselamatan).

Banyuwangi, 2019
Tim Penulis

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Masakan Upacara Sakral: Memuliakan Semesta

BANYUWANGI, permata hijau di jantung api kepulauan Indonesia, dihiasi dengan sawah yang subur, tanah yang kaya abu vulkanik, buah-buahan yang melimpah, sayuran menghampar hijau, beraneka ikan dan hasil laut, serta pasokan alami bumbu dan rempah-rempah. Di tanah ujung timur Jawa, yang tumbuh dalam kelimpahan khatulistiwa, makanan Banyuwangi telah berkembang menjadi masakan yang penuh dengan bahan-bahan eksotis, aroma, rasa dan tekstur. Iklim tropis memberikan akses ke berbagai bumbu dan rempah-rempah yang digunakan sebagai bahan untuk makanan dan minuman (Civitello, 2011).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Makanan juga memainkan peran penting dalam religi, ritual dan kepercayaan masyarakatnya. Bagi Orang Banyuwangi, terutama yang tinggal di pedesaan Osing, makanan bukan hanya kebutuhan pemenuhan nutrisi tubuh, lebih dari itu, makanan merupakan bagian dari ritual religi sebagai bentuk penghormatan kepada leluhur.

Hampir di semua desa komunitas Osing di Banyuwangi, terdapat ritual (upacara) tradisi (adat) yang secara umum di Jawa dikenal dengan sebutan *selametan*. Menurut Bastomi (1992: 1) upacara adat merupakan upacara yang berhubungan dengan suatu masyarakat, dapat berupa kegiatan manusia dalam hidup bermasyarakat, didorong oleh hasrat untuk memperoleh ketentraman batin atau mencari keselamatan dengan memenuhi tata cara yang ditradisikan di dalam masyarakat. Jika dilihat dari segi penyelenggaraan, kepentingan dan kebutuhan ritual adat selametan tersebut, maka ritual tradisi tersebut bisa terbagi atas ritual individual (personal) dan ritual komunal. Ritual individual merujuk pada selametan yang diselenggarakan oleh dan untuk kepentingan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

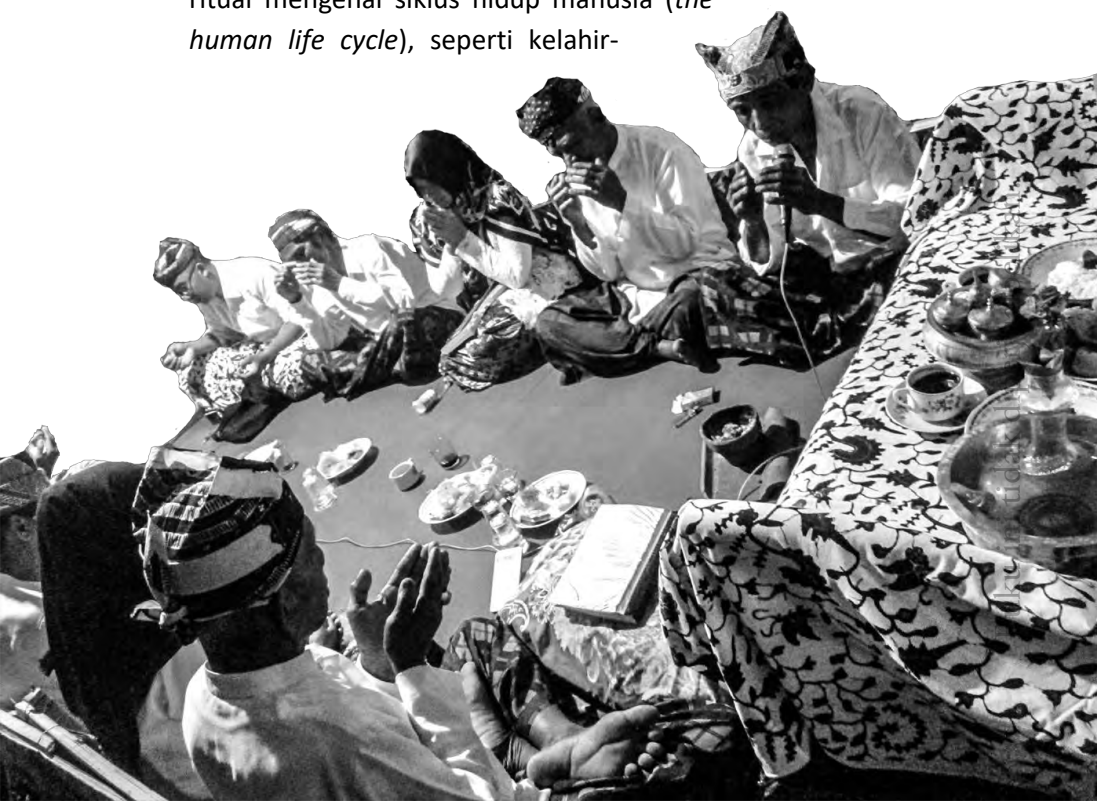
seseorang atau keluarga seseorang. Ritual individual ini misalnya selametan berkaitan dengan siklus hidup seseorang, slametan ganti nama, selametan sawah, selametan mendirikan rumah, dan sebagainya. Sedangkan ritual komunal merujuk pada selametan yang diselenggarakan oleh dan untuk kepentingan suatu kelompok masyarakat. Contoh terbaik bentuk ritual komunal ini adalah selametan kampung atau bersih desa.

Sementara itu Koentjaraningrat (1979: 341) menggolongkan upacara tradisi menjadi 4 jenis, sesuai dengan peristiwa atau kejadian dalam kehidupan sehari-hari, yaitu: selamatan dalam rangka lingkaran hidup seseorang, seperti: selamatan hamil tujuh bulan, kelahiran, kematian, dan saat-saat setelah kematian; selamatan yang berkaitan dengan bersih desa, penggarapan lahan pertanian, dan pascapanen; selametan yang berhubungan dengan hari-hari dan bulan-bulan besar Islam; selamatan saat tidak tertentu, yang berkenaan dengan kejadian-kejadian, seperti: menempati rumah baru, menolak bahaya, dan hajat.

Buku ini tidak dip

Secara lebih ringkas, ritual tradisi dalam masyarakat Osing di Banyuwangi terbagi atas tiga bagian, yaitu: *pertama*, ritual tradisi yang berhubungan dengan siklus kehidupan seseorang, seperti: ritual tradisi (adat) sebelum seseorang lahir, ritual tradisi sesudah lahir, dan ritual tradisi sesudah meninggal. *Kedua*, ritual tradisi yang berhubungan dengan pemenuhan kebutuhan hidup, misalnya: membangun rumah, budidaya padi, syukuran atas suatu peristiwa kehidupan, dan sebagainya. Ritual tradisi yang *ketiga* berhubungan dengan peristiwa tertentu, seperti bersih desa, suran, dan sebagainya.

Hal ini selaras dengan kajian Kyalo (2013: 34) berdasarkan hasil pengamatannya terhadap masyarakat Afrika, yang menyatakan bahwa *pertama,* selamatan atau ritus mencakup ritual mengenai siklus hidup manusia (*the human life cycle*), seperti kelahir-



an, pernikahan, dan kematian; termasuk di dalamnya adalah ritus yang terkait dengan krisis manusia (*human crises*), seperti ketika terkena penyakit, masa pubertas, dan inisiasi. Kedua jenis ritus terkait dengan peristiwa penting atau bersejarah dalam kalender tahunan serta perubahan musim.

Di dalam ritual tradisi atau upacara adat tersebut, terdapat *sesajen*, baik dalam wujud makanan maupun yang lainnya. Sesajen, menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (2005: 979), diartikan sebagai makanan (atau bunga-bungaan) yang disajikan untuk makhluk halus. Sementara J. Van Baal memaknai *sesajen* sebagai hidangan, sifatnya plural, suatu aktivitas sedekah yang diperuntukkan bagi bumi, alam, tumbuhan, dan berfungsi simbolik untuk berkomunikasi dengan makhluk halus (Koentjaraningrat, 1984: 365). Esensi dari *sesajen* adalah perwujudan nyata kasih sayang atau *welas asih* antar sesama makhluk penghuni jagad raya.

Ritual tradisi yang menggunakan makanan ritual merupakan sarana perwujudan rasa syukur masyarakat Osing kepa-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

da Tuhan Yang Maha Esa dan menjadi sarana untuk berdoa dan meminta kemakmuran, keselamatan kepada Tuhan agar terhindar dari musibah. Ritual tradisi dalam masyarakat Osing juga sebagai sarana permohonan untuk ketentraman masyarakat Osing dalam kehidupan sehari-hari, serta sebagai rasa hormat menghormati antar sesama mahkluk hidup di dunia, termasuk kekuatan adikodrati yang tak kasat mata.

Pelaksanaan ritual tradisi bagi masyarakat Osing mendapatkan pengaruh dari kebudayaan Islam yang berkembang di Jawa. Pengaruh Islam memiliki andil yang kuat dalam pelaksanaan ritual tradisi. Masyarakat Islam Jawa memiliki budaya untuk mendo'akan orang yang telah meninggal, dengan mengirimkan do'a ketika 7 hari, 40 hari, 100 hari, dan 1000 hari kematian. Budaya Islam Jawa juga mengajarkan tradisi ziarah kubur. Ritual tradisi dimaknai sebagai bagian dari laku berkirim do'a untuk leluhur.

Sebagai *ubo rampe* (sarana) suatu upacara sakral, makanan ritual dibuat dengan tatacara khusus yang bersifat sakral pula. Bahan-bahan dipilih khusus dari hasil pertanian yang terbaik. Ada aturan-aturan khusus selama proses olah makanan ritual dalam

Buku ini tidak diperjualbelikan.

masyarakat Osing. Semua itu terangkum di dalamnya pemahaman budaya dan spiritual yang tertanam tentang makanan kuno; syarat-syarat yang berkaitan dengan religi dalam mengolah makanan, pemilihan bahan makanan, metode persiapan makanan, keterampilan memasak, dan motivasi.

Pada umumnya, para pemimpin/ tetua juru masak makanan ritual dalam masyarakat Osing, khususnya makanan ritual komunal untuk ritus bersih desa, haruslah perempuan yang sudah melalui masa *menopause*. Saat menjelang proses mengolah makanan ritual pun, mereka biasanya melakukan mandi dan keramas serta meneguhkan niat dan berdoa. Niat dan doa tersebut bermacam-macam bagi seorang juru masak ritual. Ada yang menggunakan *Syahadat Fatimah*, ada pula yang menggunakan mantra *Pawenang* (doa peneguh hati – penghalau energi buruk). Hal ini secara simbolik bisa dimaknai bahwa seseorang yang bertugas mengolah makanan ritual haruslah dalam kondisi yang suci, baik lahir maupun batin.

Diperjualbelikan.

Selama proses mengolah maupun saat menata sajian makanan ritual komunal dalam masyarakat Osing terdapat pula aturan-aturan yang dipegang teguh oleh para juru masak. Aturan yang paling umum tentang makanan ritual adalah tidak boleh mencicipi olahan makanan tersebut selama proses memasak berlangsung hingga selametan siap digelar. Ketrampilan dan pengalaman memasak tentu saja amat berperan dalam proses mengolah makanan ritual ini. Beberapa bahan dasar dan bumbu telah memiliki aturan takaran atau jumlahnya masing-masing. Tidak boleh kurang maupun lebih.

Saat prosesi mengolah makanan ritual para juru masak juga memiliki tatacara tersendiri, di luar urusan teknis memasak. Di Cungking, misalnya, para juru masak hanya akan berbicara di antara mereka dalam cara *besiki* (bahasa Osing halus), semacam *krama* dalam bahasa Jawa, selama proses mengolah makanan ritual berlangsung. Sementara di Andong, tetua juru masak akan puasa bicara selama proses penataan dan penya-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

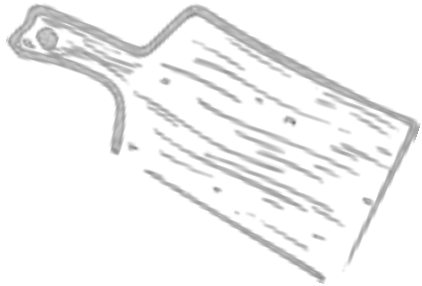
jian makanan ritual Tumpeng Songo yang hendak diarak keliling kampung. Karenanya para pendamping juru masak harus selalu siap siaga di dekat tetua juru masak untuk membantu penyajian makanan dengan mengikuti petunjuk tetua juru masak melalui isyarat tangan.

Dalam proses penyembelihan hewan sebagai bahan makanan ritual, terdapat pula tatacara khusus untuk hal tersebut. Seorang tetua adat di Cungking bercerita pada kami bahwa seseorang yang biasa menyembelih ayam untuk makanan ritual akan berlaku seperti seseorang yang bercakap dengan ayam yang hendak disembelih. Ia seolah paham akan makna tiap lenguhan suara ayam saat disembelih, lalu pada akhirnya akan menunjukkan tempat berdiam sang roh ayam.

Seluruh tatacara dan tahapan proses mengolah makanan ritual tersebut terangkum di dalamnya keteguhan hati dalam merawat *weluri* leluhur. Memasak makanan ritual bukan semata mengolah makanan hingga sampai di ujung lidah, namun lebih daripada itu, ia merupakan laku olah rasa batin. Olah rasa akan keteguhan, kesabaran, kerelaan dan murah hati. Semuanya merupakan perlambang kesatuan mistik dan sosial dari segenap perangkat dan proses yang mengiringinya sebagai bagian dari upaya memuliakan semesta.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

ARUM SARI



Makanan Ritual Tumpeng Songo di Andong

SELEPAS Subuh tungku perapian di dapur Mbah Sumiah bergemeretak. Kayu dinyalakan. Asap mengepul berarak naik melewati celah-celah genteng. Si empu rumah dengan dibantu beberapa ibu tua tengah bersiap mengolah makanan ritual *Tumpeng Songo* - sebuah tradisi arak-arakan tumpeng selametan kampung yang dihelat setahun sekali oleh masyarakat Dusun Andong, Desa Tamansuruh, Kabupaten Banyuwangi.

Menurut kisah tetua adat Dusun Andong, tradisi *Tumpeng Songo* bermula dari kisah pembabatan hutan yang banyak ditumbuhi bunga Andong pada sekitar akhir abad ke-19. Empat orang yang babat alas dan dianggap sebagai leluhur masyarakat Andong adalah Eyang Unem, Eyang Enggar, Eyang Menut, dan Eyang Jengluk.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Buku ini untuk dipersembahkan

Keempat leluhur itu mampu mengusir makhluk adikodrati yang menghuni suatu tempat angker di hutan tersebut. Konon dahulu siapa pun yang mendekati tempat itu akan mati. Sang makhluk tak kasat mata itu akhirnya bersedia dipindahkan dari tempat tersebut. Untuk menandai peristiwa tersebut maka masyarakat setempat setiap tahun mengadakan selamatan di Petaunan yang kemudian dinamakan Tumpeng Songo.

Sebagaimana nama ritualnya, dalam prosesi pesta komunal ini terdapat sembilan buah tumpeng sebagai *ubo rampe* ritual. Tiga buah tumpeng *sego liwet* (nasi gurih), lima tumpeng nasi putih, dan satu tumpeng *pecel pitik*. Tumpeng *pecel pitik* yang menjadi *ubo rampe* ritual masih berupa bahan-bahan terpisah, seperti nasi putih berbentuk kerucut, satu ekor ayam kampung *pethetheng* utuh, *jrimpenan* (sambal pecel pitik) dan satu butir kelapa yang tidak begitu tua, tetapi juga bukan kelapa muda, yang sudah didilepaskan dari *batok*nya (tempurung kelapa).

Kedelapan *ancak* tumpeng itu berisikan makanan ritual yang sama, yaitu *ayam kampung lembarang, gimbal jagung, rempah ayam, gecok lucu-jagung, gecok teri, gecok gempol, tumis buncis-jagung, buah kelapa yang digoreng berbentuk dadu kecil, gorengan bagian-bagian sapi, gorengan ati ampela, gorengan daging sapi yang dijepit, sate sapi aseman, irisan*

Buku ini tidak diperjualbelikan.

*mentimun, kletek, abon sapi, peyek teri, dadar telur, jangan banc*i (sayur), dan *terakhir kerupuk bleng* (kerupuk beras).

Sembilan tumpeng bersama dengan dua *ancak* berisi *jajan sewu* ditambah *jodhang* berisi empat ayam kampung *pethetheng*, batang tebu, pisang mas, dua wadah *peras*, *sandingan* berupa dua cangkir kopi pahit, *keplikan* gula merah, kembang, mentimun besar, dan *kinangan* atau kapur sirih dan rokok. Semua perangkat ritual itu diarak melewati jalan desa ke *Petaunan*, lokasi ritual yang letaknya di atas dataran tertinggi di Dusun Andong.

Tumpeng Songo yang dibawa oleh para remaja putri dan *pethetheng* (ayam panggang khas Osing) yang dihias tersebut secara beramai-ramai diarak ke Petaunan dengan iringan gamelan yang menunjukkan adanya kebersamaan dan kegembiraan masyarakat. Setelah berdoa untuk roh leluhur dan syukur kepada Tuhan, serta pengharapan akan masa depan yang baik bagi seluruh warga dusun dipanjatkan, makanan ritual tersebut dibawa pulang kembali dan selanjutnya dimakan secara bersama-sama di jalan utama desa.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sementara itu, *pethethengn*ya diperebutkan oleh warga karena mereka meyakini keberkahannya. Sementara itu, satu tumpeng *pecel pitik* akan diberikan kepada Ketua Adat Dusun Andong sebagai penghormatan kepada sang pemimpin ritual. Selama bertahun-tahun pelaksanaan ritual adat *Tumpeng Songo*, para tetua adat telah silih berganti memimpin acara ritual ini, mereka di antaranya adalah: Buyut Tini, Buyut Latip, Mbah Aji Nur, Pak Parwati, Pak Lamimanto, Mbah Sudir, Mbah Sakek, Pak Jauhari, Pak Antri/ Jumhar.

Di samping upacara adat, ada semacam hiburan yang sangat kental tradisi pada malam setelah *Tumpeng Songo* berlangsung, yaitu pertunjukan rakyat *Ande-ande Lumut* dan pagi harinya berupa *tabuhan caruk*. Hiburan pertunjukan tradisi semacam ini merupakan wujud kegembiraan dan menjalin kebersamaan di antara warga setempat.

Demikianlah prosesi tradisi selamatan kampung di Dusun Andong, sebagai wujud ungkapan hormat kepada leluhur dan

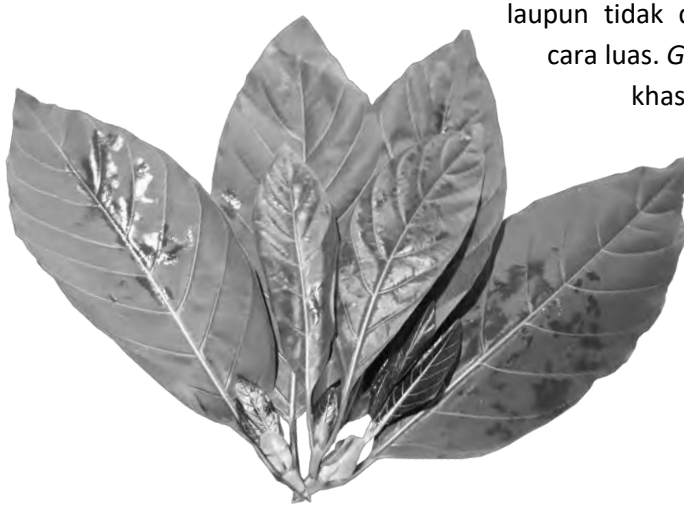
Buku ini tidak diperjualbelikan.

rasa syukur kepada Tuhan atas keselamatan dan limpahan kesuburan tanaman yang ada di dusun Andong.

Makanan Ritual dalam Arus Perubahan

Makanan adalah salah satu unsur penting dalam ritual selamatan kampung di desa-desa yang menjadi kantong kebudayaan Osing, termasuk Tumpeng Songo. Terdapat beberapa jenis makanan yang bahan dasarnya tidak banyak dikenal atau bahkan, tidak dikenal sama sekali oleh masyarakat setempat kecuali yang terlibat langsung dalam penyiapan masakan ritual; biasanya beberapa perempuan tua yang telah *menopause*. Dua bahan makanan yang terdapat dalam hidangan ritual *Tumpeng Songo* adalah daun *gempol* dan daun *belimbing banci*.

Gempol adalah sejenis tanaman berkayu keras yang saat ini sudah tidak bisa ditemukan di Andong. Pak Antri (tokoh masyarakat adat Osing Andong yang juga anak dari Mbah Sumiah) mendapatkannya di daerah asal istrinya di Dusun Laos (Desa Grogol). Bagian tanaman *gempol* yang diambil sebagai bahan makanan *gecok gempol* adalah daun *gempol* yang masih muda (bagian pupus). *Gempol* yang bernama latin *Nauclea orientalis L* merupakan tanaman yang serbaguna walaupun tidak dikenal secara luas. *Gempol* berkhasiat sebagai



Buku ini tidak diperjualbelikan.

antimalaria, racun ikan, obat gangguan pencernaan, penyembuh luka, antidiare, obat tumor dan bisul, serta sumber antioksidan.

Belimbing banci (*Averrhoa carambola L*) adalah daun belimbing dari pohon belimbing buah yang berbunga, tetapi gagal menghasilkan buah. Sebagaimana tanaman *gempol*, yang dimanfaatkan sebagai bahan *jangan banci* adalah daun *belimbing banci* yang masih muda (pupus). Oleh karena sulit ditemukan dan kalau ada pun jumlahnya tidak banyak, maka volume *jangan banci* yang disajikan di dalam *takir* daun pisang saat ritual *Tumpeng Songo* bisa dipastikan jauh lebih sedikit dari volume *gecok gempol*. Daun *belimbing banci* dipercaya mengandung zat anti-kanker, menyehatkan kulit, meningkatkan produksi ASI, menurunkan kolesterol, menjaga kadar gula darah, menurunkan resiko penyakit kardiovaskuler, serta mengatasi maag.

Gempol dan *belimbing banci* adalah dua bahan makanan ritual di Andong yang layak untuk dibudidayakan sebagai bagian dari ketahanan pangan masyarakat adat Osing (*Osing indigenous Food System*). Jenis tanaman semacam ini disebut sebagai *orphan plants*. Apabila tidak dilakukan langkah penyelamatan, maka dikawatirkan pengetahuan leluhur tentang tanaman yang bermanfaat akan hilang yang bisa jadi diikuti dengan kepunahan tanaman yang bersangkutan.

Hadirnya daun *gempol* dan daun *belimbing banci* dalam hidangan ritual bila disosialisasikan kepada khalayak luas, terutama lebih dahulu di kalangan masyarakat adat Osing sebagai pemilik kebudayaan terkait, akan menjadi suatu langkah

Buku ini tidak diperjualbelikan.

strategis untuk mempopulerkan kedua jenis bahan makanan tersebut dan menambah referensi tentang keanekaragaman hayati masyarakat adat Osing. Keberadaan kedua bahan makanan ini semestinya bisa ditindaklanjuti oleh Dinas Pertanian Kabupaten Banyuwangi dengan memperbanyak bibit tanaman gempol dan belimbing banci. Mengenal, menghargai, membudidayakan, serta memanfaatkan keduanya berarti ikut serta dalam upaya meningkatkan diversifikasi dan ketahanan pangan lokal masyarakat adat Osing.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Amin Pikin: Ritual Selamatan Kampung Cungking

Tantara mutah ludira / Pangéran Kadilangu angemasi /
ludira tan pindhah wahu / kagyat sakèhé para nata /
nulya ngadeg bupati Metaram wahu / karsanira nikepa
/ maring Mas Wangsakarya nèki //

Segera bermuntah darah / Pangeran Kadilangu
berkalang tanah / bersimbah darah / terkejutlah para
bangsawan / segera berdiri para bupati Mataram /
hendak meringkus / Mas Wangsakarya //

(Babad Tawangalun, Pangkur IV: 11)

CUNGKING, yang berjarak 1 km di sebelah barat pusat kota Banyuwangi, secara administratif merupakan bagian dari Kelurahan Mojopanggung, Kecamatan Giri - Banyuwangi. Nama Cungking merupakan salah satu desa tua yang disebut-sebut dalam naskah gancaran *Babad Tawangalun* (1826) sebagai tempat

Buku ini tidak diperjualbelikan.

makam Mas Wangsakarya, seorang guru dari Pangeran Macan Putih, Tawang Alun (Arifin, 1995: 106). *Pesarean* (makam) Mas Wangsakarya, dikenal juga dengan sebutan Buyut Cungking, saat ini menjadi salah satu situs yang dikeramatkan oleh masyarakat.

Petikan tembang di pembuka tulisan ini mengisahkan salah satu fragmen ketika para bangsawan Blambangan memporak-porandakan *paseban* (balai penghadapan) Raja Mataram, dan Mas Wangsakarya membunuh penasihat spiritual Raja Mataram, Pangeran Kadilangu. Meskipun fakta sejarah tentang peristiwa ini diragukan, namun peristiwa ini bisa dimaknai sebagai simbolisai perlawanan Blambangan terhadap hegemoni Mataram. Blambangan sendiri merupakan kerajaan di ujung timur Jawa yag amat liat melakuan perlawanan pada setiap penaklukan atas wilayah ini, baik oleh Mataram, Bali, maupun VOC. Mas Wangsakarya adalah salah satu tokoh dalam epos perlawanan para Pangeran Blambangan terakhir di ujung timur Jawa, yang tercatat dalam larik-larik tembang *Babad Tawangalun*.

Mas Wangsakarya atau Buyut Cungking dalam kisah lisan yang berkembang di masyarakat Banyuwangi merupakan sosok yang dimitoskan memiliki kemampuan spiritual, kesaktian dan daya linuwih yang tinggi. Penanda itu sudah nampak sejak ia masih kecil. Hari-harinya dihabiskan di sawah Simiang yang konon ada di Hutan (Taman Nasional) Baluran. Lahir di tengah-tengah keluarga petani, Wangsakarya kecil kerap kali membantu orang tuanya di sawah. Kisah legendaris yang sering dituturkan para sesepuh desa yaitu, Wangsakarya senang bermain *kiling* (semacam kincir angin) dengan berlari di atas *duduran* (tali-tali yang dipasang melintang di sawah yang padinya telah menguning yang digunakan untuk mengusir burung pemakan padi).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kisah lain menyebutkan bahwa suatu hari ia sedang menemani ibunya yang sedang memasak. Karena tidak ada sayuran pelengkap, ia disuruh mencari sayur *gundho* di sawah. Sementara itu, ibunya mulai menjerang air, Wangsakarya keluar mencari sayuran itu. Karena tidak menjumpai *gundho* di sawah sekitar, ia mencari *gundho* hingga menyeberang lautan ke Klungkung, Bali. Tak sampai air mendidih, Wangsakarya telah tiba dengan sayur *gundho* di tangan.

Nama Cungking pun konon tidak lepas dari kebiasaan Buyut Wangsakarya yang selalu menguncir rambutnya di belakang atau dalam ungkapan setempat disebut dengan istilah *kuncung wingking* (rambut kuncir di belakang kepala) yang bila disingkat menjadi Cungking. Nama Cungking pun disematkan sebagai nama wilayah yang dianggap sebagai *petilasan* (makam) Buyut Wangsakarya yang berada di tengah-tengah pemakaman umum Cungking. Buyut Cungking pun menjadi tokoh yang dimuliakan sebagai leluhur masyarakat Cungking.

Ritual yang Berkaitan dengan Buyut Cungking

Buyut Cungking memiliki ikatan batin yang cukup kuat dengan masyarakat Cungking dan sekitarnya. *Pekuncen* (juru kunci) secara turun temurun berperan penting dalam menjaga tradisi dan warisan Buyut Cungking. Hingga hari ini, Pak Jam'i Abdul Gani adalah *pekuncen* ke-9 (sejak 2010). Ia telah menggantikan peran ayahnya dan leluhur sebelumnya secara turun temurun selama 8 generasi.

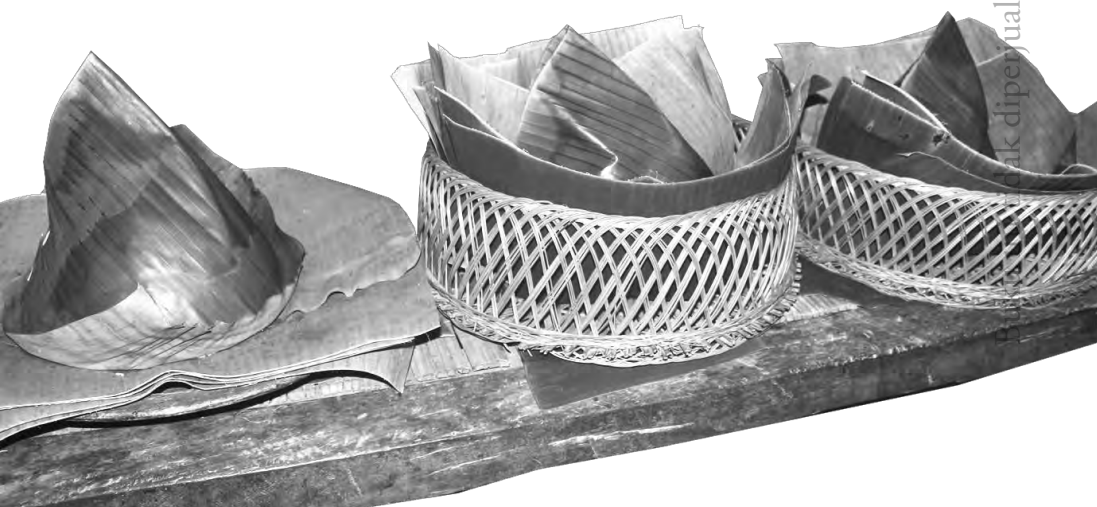
Selain menjaga dan merawat petilasan, ia juga merawat dan menyimpan benda-benda pusaka yang dianggap sebagai warisan Buyut Cungking seperti *kagungan, endhog kebo, sirip ikan agung, kerikil suwarga, kerikil madinah, gelang, layang, sambut* dan *pelanca*. Sebagai *pekuncen*. Ia juga berperan menjaga dan merawat petilasan, *bale tajug* (rumah ber-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

atap ilalang sebagai pusat kegiatan ritual), sekaligus meneruskan ritual tradisi menghormati Buyut Cungking ini.

Setidaknya ada lima macam ritual dalam setahun yang diselenggarakan terkait dengan Buyut Cungking, yaitu:

1. Ritual *Ngaturi Dahar* pada setiap hari kamis (malam jumat). Ritual ini merupakan ritual personal bagi yang memiliki hajat, maka dia bisa mengadakan selametan dan doa di makam Buyut Cungking.
2. Ritual *Nylameti Sawahe Buyut* di Baluran pada setiap bulan Sura. Ritual ini merupakan selametan komunal yang diadakan di Baluran, yang dipercayai sebagai sawah tempat Buyut Cungking dahulu menggembalakan kerbaunya.
3. Ritual *Resik Kagungan* pada setiap bulan Rajab. Ritual ini merupakan prosesi jamasan (pembersihan pusaka) benda-benda (*relics*) pusaka yang berhubungan dengan Buyut Cungking.
4. Ritual *Resik Lawon* pada setiap bulan Ruwah atau Nisfu Syaban (15 Sya'ban). Ritual ini merupakan prosesi pembersihan dan penggantian kain kafan yang ada di makam Buyut Cungking.
5. Ritual *Selametan Kampung Amin Pikin* pada setiap bulan Haji (Dzulhijjah). Selametan kampung ini dirayakan oleh seluruh masyarakat Cungking.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Ritual Selametan Kampung Amin Pikin

Ritual selametan kampung di Cungking yang dikenal dengan sebutan Amin Pikin dilakukan pada setiap bulan Haji, tepatnya pada hari kamis atau minggu pertama setelah hari Raya Idul Adha. Selametan kampung ini dirayakan oleh seluruh masyarakat Cungking. Pada ritual ini, setiap keluarga membuat tumpeng pecel pitik dan kemudian memakannya bersama-sama di depan rumah masing-masing dan di sepanjang jalanan kampung, selepas waktu Magrib. Sementara di Bale Tajug, secara khusus sebelumnya, sekitar sore menjelang waktu Magrib, digelar persiapan ritual pembuka, arak-arakan makanan ritual *ngaturi dahar* (persembahan makanan) dari Bale Tajug menuju ke makam Buyut Cungking, yang berjarak sekitar 200 meter dari Bale Tajug. Seluruh makanan ritual tersebut menjadi *ubo rampe* utama dalam pelaksanaan selametan di makam Buyut Cungking.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sebagai unsur penting pelaksanaan ritual, serbaneka makanan ritual Amin Pikin di Cungking, bila dicermati secara mendalam, menyimpan laku olah rasa yang sifatnya spiritual. Kebajikan-kebajikan tersebut bisa diuntai bahkan sedari awal penyiapan bahan makanan ritual dilakukan.

Bahan makanan ritual Amin Pikin tidak mudah didapatkan. Oleh karena itu, jauh hari sebelum pelaksanaan ritual, biasanya keluarga Mbah Jam'i dan Mbah Wari (keluarga Juru Kunci makam Buyut Cungking) mulai berburu bahan-bahan tersebut. Berburunya bukan di lingkungan sekitar atau ke pasar sayur yang notabene ada di lingkungan tersebut, tetapi ke desa-desa yang letaknya lebih ke barat yang lebih *rural*. Bila sudah menemukan bahan yang dibutuhkan tersebut, maka mereka memesan kepada si empunya dan akan diambil menjelang pelaksanaan ritual.

Tidak semua bahan dengan mudah diperoleh. Beberapa bahan terpaksa akhirnya harus diganti. Misalnya, jika tidak didapatkan labu siam putih, maka bahan tersebut diganti dengan labu siam hijau. Bila tidak ada terong putih, maka diganti dengan terong hijau. Terong ungu tidak boleh dijadikan pengganti kalau masih ada terong hijau karena warna hijau dianggap lebih serupa dengan warna putih. Saat ini ada tiga bahan makanan ritual yang mulai sulit didapat, yaitu terong putih, labu siam putih dan kara putih.

Kisah perburuan bahan makanan ini sebenarnya menyiratkan beberapa hal. *Pertama,* bahwa telah terjadi alih fungsi lahan. Lingkungan Cungking telah berubah sepenuhnya menjadi wilayah permukiman dan bisnis. Tidak banyak lagi lahan untuk bertanam. Bahan makanan yang dulunya merupakan hasil bumi lingkungan setempat sekarang harus diburu hingga jauh ke luar desa. *Kedua*, langkanya varietas beberapa tumbuhan yang menghasilkan bahan makanan lokal.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Buku ini tidak diperjualbelikan

Semua bahan makanan ritual yang pada mulanya dengan mudah bisa didapatkan di desa tersebut, saat ini satu per satu mulai sulit untuk diperoleh. Hal ini merupakan indikasi mulai terkikisnya keanekaragaman bahan pangan lokal, terutama bahan-bahan makanan ritual.

Demikianlah, maka mengumpulkan bahan makanan ritual menjadi sebuah perjuangan tersendiri bagi para pelaku ritual. Tentu mereka tidak pernah mengeluhkan hal tersebut. Mereka hanya berharap bahan-bahan tersebut bisa mudah ditemukan kembali seperti dahulu.

Selain bahan makanan, bahan pembungkus makanan ritual yang terkait dengan Buyut Cungking juga memiliki kekhususan tersendiri, yaitu daun pisang raja. Untuk hal yang satu ini mereka tetap mempertahankannya, meskipun sering tidak mudah mendapatkannya. Hingga saat ini, hanya daun pisang raja yang digunakan sebagai pembungkus makanan ritual. Padahal kebutuhan akan daun pisang raja pada ritual Amin Pikin merupakan yang terbanyak dibandingkan pada ritual yang lainnya. Kebutuhan terbanyak adalah untuk bahan pembuatan *takir*.

Setidaknya mereka harus menyediakan daun pisang raja yang cukup untuk membuat seratus buah *takir* serta empat alas tumpeng dan tutupnya. Belum lagi untuk pembungkus *berkat* bagi para tamu yang hadir saat ritual. Hingga saat ini penggunaan bungkus daun pisang raja masih dipertahankan.

Hal lain yang harus disiapkan secara khusus adalah ayam kampung berwarna putih mulus (putih seluruhnya) untuk bahan *pecel pitik* dan *pecakan* serta pisang raja untuk bahan *peras*. Jenis ayam dan pisang ini juga sudah paten. Tidak bisa ditawar. Di desa Osing lain penduduk terkadang mengganti pisangnya dengan jenis lain (pisang kepok), tetapi di Cungking tidak pernah yang seperti itu dilakukan. Kepatuhan pelaku ritual

Buku ini tidak diperjualbelikan.

terhadap ketentuan yang sudah digariskan mencerminkan rasa hormat yang sangat tinggi pada *weluri* leluhur.

Persiapan Sayuran untuk Tumpeng Serakat

Para perempuan yang terlibat dalam penyiapan makanan ritual di Cungking ada enam orang, yaitu Mbah Wari sebagai kepala juru masak dan dibantu oleh lima orang lainnya, yaitu Mbah Andiyah, Mbah Inik, Mbah Zaini, Mbah Ibah, dan Bik Ikah. Mbah Andiyah berpulang pada akhir tahun 2018 sehingga Amin Pikin tahun tahun berikutnya hanya lima orang perempuan tua yang bertugas. Merekalah yang selama ini memasak makanan ritual selamatan kampung Amin Pikin. Bahkan untuk ritual pada hari-hari biasa tetap saja semuanya bertugas. Sesedikit apa pun yang dimasak semuanya tetap terlibat. Bukan upah yang mereka inginkan. Mereka menganggap diri sebagai *abdi dalem* Buyut Wongsokaryo.

Sehari sebelum pelaksanaan ritual Amin Pikin, selepas waktu Isya, Pak Lurah (yang dianggap sebagai besan dari pihak perempuan) dan rombongan berkunjung ke rumah Juru Kunci makam Buyut Cungking sambil membawa seserahan berupa seikat kayu bakar, sesisir pisang susu dan dua butir kelapa. Kedatangan rombongan besan menandai dimulainya penyiapan *ubo rampe* dan makanan ritual.

Seusai prosesi tersebut maka para juru masak akan memasuki ruang utama Bale Tajug dan naik ke *plonco* (dipan kayu) untuk mulai membuat seratus buah *takir* dan *metuti rambanan* (memetik sayuran). *Rambanan* berupa daun pare, terong putih, *kara mula* (kara putih), kacang panjang, *godhong lobok* (daun cabai), *manisa* (labu siam) putih, selada air, *godhong* (daun) dadap, buncis, *tegok* (kecipir), *godhong* (daun) ranti gunung, timun wuku, jagung, dan *godhong* (daun) katu.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Rambanan di*petuti* (dipetik) daun mudanya yang utuh sempurna tanpa cacat. Terong putih dibuang bagian pangkalnya, kara dan buncis dibuang bagian ujung dan serat di tepian buahnya, kacang panjang dibuang ujung-ujungnya lalu dipotong sepanjang ukuran takir yang disiapkan, manisa dikupas dan dipotong-potong menjadi 8 bagian, tegok dibuang ujungnya dan dipotong menjadi 2 bagian apabila terlalu panjang, timun wuku dipotong ujungnya dimulai dari bagian pangkal lalu pucuk, jagung dikupas kulit luarnya lalu dibuang rambut dan bagian ujung-ujungnya. Cara membersihkannya harus urut (tidak boleh dilakukan bersamaan atau acak).

Selama melakukan aktivitas *metuti rambanan* ini semuanya tidak boleh mengobrol. Bicara hanya seperlunya saja. Seluruh *takir* dan sayuran yang sudah disiangi selanjutnya dicuci bersih. Bagian sayuran yang tersortir dikumpulkan untuk dilarung ke sungai keesokan harinya seusai selametan (tidak boleh dibuang begitu saja di tanah seperti sampah).

Proses Memasak Makanan Ritual

Keesokan harinya, saat fajar, para perempuan tua juru masak mandi besar dan meneguhkan niat yang disebut dengan *pawenang*. Seiring terbitnya matahari, aktivitas pertama yang dilakukan adalah membakar terasi. Selalu seperti itu dari tahun ke tahun. Kemudian diikuti dengan aktivitas memasak yang lainnya. Jenis makanan yang disiapkan adalah tumpeng serakat, pecel pitik, dan ayam pecakan.

Mereka melakukan aktivitas memasak di dapur Buyut. Dapur yang terletak di samping kanan Bale Tajug ini memang khusus untuk memasak hidangan ritual, tidak untuk aktivitas memasak di luar itu. Setiap perempuan yang memasuki dapur ini pun harus dalam kondisi suci (tidak sedang menstruasi). Alas kaki juga harus dilepas bila memasuki dapur.

Sebagaimana malam harinya. Saat di dapur ini mereka juga tidak boleh mengobrol. Jika terpaksa harus bicara, mereka akan menggunakan cara *besiki* (bahasa *krama*/ ragam halus cara Osing). Aktivitas dilakukan dalam hening. Saat mulai memasak, tak satu pun masakan yang boleh dicicipi. Semuanya dikira-kira saja. Aktivitas memasak hingga menyajikan makanan ritual berlangsung mulai dari terbitnya matahari sampai sore hari sekitar jam 16.00 WIB.

Prosesi Ritual

Seusai makanan ritual telah siap, saat sore hari sekitar pukul 16.00 WIB, rombongan besan datang lagi ke Bale Tajug untuk kemudian bersama-sama dengan rombongan juru kunci bergerak ke makam Buyut Cungking untuk upacara *ngaturi dahar* dengan membawa hidangan ritual berupa tumpeng serakat, pecakan dan pecel pitik serta *banyu wicikan*. Sesampainya di makam, tudung sesaji dibuka. Ritual diawali dengan tahlilan yang dipimpin oleh Mbah Jam.

ini tidak diperjualbelikan.

Selanjutnya adalah prosesi *ngabulaken*. *Ngabulaken* ditandai dengan membawa masuk bunga dan makanan ritual ke dalam area makam. Permohonan yang disampaikan kepada Tuhan adalah permohonan keselamatan bagi seluruh warga Cungking. Kemudian dilakukan *unjung-unjung*, yaitu meminta restu Buyut Cungking. Setelah semuanya selesai, maka *banyu wicikan* diminum secara bergantian karena dipercaya telah terberkahi.

Setelah doa bersama di Makam Buyut selesai, kedua rombongan berpisah dengan masing-masing membawa satu tumpeng serakat dan pecel pitik. Rombongan juru kunci memakan bersama tumpeng yang dibawa di Bale Tajug. Sementara itu rombongan *besan* akan membawa tumpengnya ke Bale Desa (atau tempat yang disepakati oleh Pak Lurah).

Perumpamaan rombongan lurah dan juru kunci sebagai dua pihak yang berbesanan menyimbolkan keharmonisan hubungan antara pengayom masyarakat dan leluhur dalam memohonkan keselamatan bagi seluruh warga kampung Cungking.

Malam harinya selepas magrib rombongan juru kunci bergerak menuju Bale Desa atau pusat lokasi pelaksanaan acara Amin Pikin. Di tempat itu sudah ada Pak Lurah dan para tokoh masyarakat. Setelah ramah tamah selesai, petugas yang ditetapkan memimpin pelaksanaan doa bersama untuk memohon keselamatan bagi seluruh warga kampung. Penduduk Cungking yang lainnya mengamini di depan halaman rumah masing-masing dilanjutkan dengan menikmati bersama hidangan khas selametan kampung berupa tumpeng pecel pitik.

Selepas itu diadakan *Mocoan Lontar Yusup* (pelantunan tembang berisi kisah Nabi Yusuf) semalam suntuk, yang berlangsung mulai pukul sembilan malam. Selesai pembacaan tembang mocoan Lontar Yusup, yang berlangsung hingga menjelang waktu Subuh, maka usai sudah seluruh prosesi selamatan kampung Amin Pikin di Cungking.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

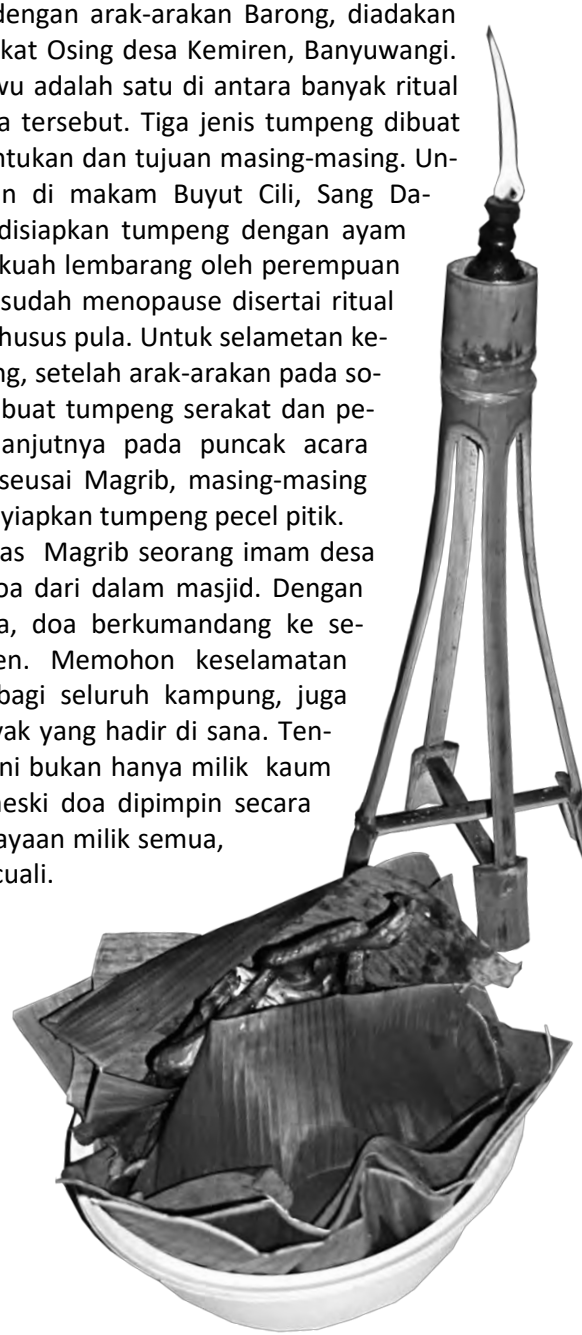
Hidangan Ritual di Kemiren

RIBUAN orang duduk beralaskan tikar yang digelar di tepian jalan sepanjang satu kilometer pada sebuah petang yang hangat. Saat gelap mulai merayap, lampu jalanan dipadamkan. Para perempuan desa mengeluarkan *tumpeng pecel pitik* dari rumah mereka dan meletakkannya di tengah-tengah gelaran tikar. Dari ujung timur jalanan desa nampak arak-arakan Barong Osing Kemiren. Di barisan paling depan arak-arakan tersebut, beberapa pemuda desa membawa *obor blarak* (obor dari daun kelapa kering). Sambil berjalan mereka lalu menyalakan *ajug-ajug* (obor bambu berkaki empat) yang ada di pinggir jalan. Petasan disulut. Suara gelegar di udara. Ruap kegembiraan menyala seketika. Orang tua, muda-mudi maupun anak-anak tumpah-ruah di jalanan desa yang beraspal. Mereka larut dalam sebuah ritus lokal masyarakat desa di kaki pegunungan Ijen, *Tumpeng Sewu*.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tumpeng Sewu, sebentuk prosesi ritual adat bersih desa dengan arak-arakan Barong, diadakan oleh masyarakat Osing desa Kemiren, Banyuwangi. Tumpeng Sewu adalah satu di antara banyak ritual tradisi di desa tersebut. Tiga jenis tumpeng dibuat dengan peruntukan dan tujuan masing-masing. Untuk selametan di makam Buyut Cili, Sang Danyang desa, disiapkan tumpeng dengan ayam kampung berkuah lembarang oleh perempuan terpilih yang sudah menopause disertai ritual dan mantra khusus pula. Untuk selametan kelompok barong, setelah arak-arakan pada sore harinya, dibuat tumpeng serakat dan pecel pitik. Selanjutnya pada puncak acara bersih desa, seusai Magrib, masing-masing keluarga menyiapkan tumpeng pecel pitik.

Selepas Magrib seorang imam desa memimpin doa dari dalam masjid. Dengan perantara toa, doa berkumandang ke seluruh Kemiren. Memohon keselamatan dan berkah bagi seluruh kampung, juga semua khalayak yang hadir di sana. Tentu perayaan ini bukan hanya milik kaum Islam saja, meski doa dipimpin secara Islam. Ini perayaan milik semua, tanpa terkecuali. Setelah doa bersama dilantunkan, hidangan yang sama dinikmati



Buku ini tidak diperjualbelikan.

bersama, dengan cara yang serupa. Beralas daun pisang, tanpa piring, tanpa sendok, mulut dan tangan bekerjasama, seribu tumpeng pecel pitik disantap bersama. Kegembiraan menyebar, relasi keluarga mengerat, ikatan sesama menebal. Tak ada lagi batas. Seribu tumpeng satu saudara.

Pecel pitik merupakan sajian khas Osing yang berbahan utama daging ayam kampung. Ayam kampung utuh tanpa jeroan *dipethetheng*, disalibkan pada *sujen* bambu, lalu dipanggang di atas bara api. Setelah matang ayam disuwir-suwir dengan tanganlalu dicampur bumbu pecel ala Osing yang terdiri dari kemiri atau kacang tanah goreng, atau paduan keduanya, garam, cabe besar goreng, terasi bakar, bawang putih goreng atau bakar yang sudah dihaluskan kemudian diberi kelapa parut yang masih agak muda dan air kelapa. Pecel pitik mengandung makna "mugo-mugo barang hang diucel-ucel dadio barang hang apik" (semoga segala yang diupayakan membuahkan hasil yang baik).

Tumpeng merupakan tradisi masyarakat Indonesia zaman dahulu yang memuliakan gunung sebagai tempat bersemayam arwah nenek moyang (Gardjito, 2017: 104). Maka tidak mengherankan jika tradisi tumpeng tumbuh kuat pada masyarakat di wilayah sekitar pegunungan, sebagaimana halnya di Kemiren.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tumpeng di Kemiren tidaklah mesti sebentuk gunungan nasi berbentuk kerucut sempurna. Jika kita terbiasa melihat tumpeng kerucut sempurna dengan segala pernak-pernik lauk-pauk lengkap yang ditata sedemikian rupa serta warna kuning pada gunungan nasi yang menantang mata, bukan yang demikian itu yang akan kita temukan di Kemiren. Gunungan nasi yang disebut tumpeng itu sebagian besar tidaklah berbentuk kerucut sempurna, meski membuatnya harus dengan *kukusan* (tempat menanak nasi terbuat dari anyaman bambu yang berbentuk kerucut). Nasi yang sudah matang ditempatkan dalam posisi terbalik sehingga bentuknya mengerucut serupa kukusan. Kadang juga tidak. Tak apa-apa.

Pada umumnya gunungan nasi itu diletakkan pada baskom plastik beralaskan daun pisang. Sementara lauk berupa pecel pitik ditempatkan terpisah pada baskom lainnya. Tumpeng itu kemudian ditutupi dengan berlembar-lembar daun pisang, terkadang ada juga yang menutupnya lagi dengan kukusan. Lembaran daun pisang itu diletakkan begitu saja, tak ada terlihat upaya untuk menatanya dengan estetika tertentu. Terlihat lebih pada kebutuhan fungsional semata. Lembaran daun pisang tersebut selain berfungsi sebagai pelindung tumpeng dari debu maupun lalat, ia juga berguna sebagai alas makan ketika acara santap bersama tiba. Di sekeliling tumpeng itu tak ada apa-apa lagi. Kosong. Tak ada lauk-pauk juga hiasan atau semacamnya di sekeliling tumpeng. Demikian lugas. Gunungan nasi berselimut hijau daun pisang itu, meskipun sederhana namun menyembunyikan energi yang sublim, agung selayaknya gunung.

Aroma kebersamaan selalu menguar di udara. Selametan bagi orang Osing di Kemiren diadakan pada peristiwa-peristiwa kehidupan yang besar maupun kecil: sapi peliharaan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

sakit, anggota keluarga kecelakaan, anak lulus ujian, membeli motor baru, hingga ritual-ritual komunal.

Kemiren adalah nama salah satu desa di Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi yang sebagian besar masyarakatnya adalah Osing. Masyarakat Kemiren dianggap sebagai salah satu masyarakat yang paling teguh memegang dan menjalankan segala adat tradisi Osing dalam berbagai aspek keseharian masyarakatnya. Beragam atraksi seni dan budaya khas masyarakat Osing bisa ditemukan di desa ini, seperti misalnya gandrung, barong, mocoan, dan kuntulan. Menariknya, tradisi dan budaya yang ada di desa tersebut tidak bersifat artifisial dan hanya ditunjukkan sebagai atraksi wisata semata, namun telah mendarah daging dan menyatu dalam gerak hidup masyarakatnya.

Meskipun Islam merupakan agama formal terbesar yang dipeluk oleh masyarakat Kemiren, namun kepercayaan akan adanya makhluk halus, roh dan segala hal yang bersifat gaib dari benda-benda atau alam tetap dipegang teguh oleh mereka. Hal tersebut terwujud dalam bentuk ritual selamatan, laku pemberian sesaji dan penghormatan kepada cikal bakal atau danyang desa.

Kepercayaan yang sinkretik antara Islam dengan kepercayaan akan roh-roh halus tersebut dikenal dalam sistem keyakinan Agami Jawi (Koentjaraningrat, 1994: 310). Sementara Clifford Geertz mendefinisikan religi rakyat seperti demikian, yang menitikberatkan pada aspek animisme dari sinkretisme Jawa (penyatuan unsur-unsur pra-Hindu, Hindu dan Islam) dan secara luas berhubungan dengan elemen petani, sebagai Islam Abangan (1989: 29).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sebagian besar masyarakat Kemiren mempercayai adanya danyang atau roh penjaga desa yang bernama Buyut Cili. Keyakinan tersebut terwujud dalam bentuk ritual selamatan, laku pemberian sesaji dan penghormatan kepada Buyut Cili, sehingga setiap kali berhajat mereka akan datang ke makam Buyut Cili pada hari Minggu atau Kamis sore sekitar pukul empat sore untuk memohon restu. Setelah berdoa dan menyampaikan hajat, acara nyekar dengan *kembang telon* (bunga tiga warna, yaitu mawar, sedap malam, dan pecari atau wongso) tersebut biasanya ditutup dengan selamatan kecil memakan tumpeng pecel pitik bersama-sama di pelataran makam Buyut Cili. Hal ini menunjukkan bahwa ritual tradisi selamatan selain mengandung nilai kebersamaan dan kerukunan masyarakat, ia juga berfungsi sebagai upacara keagamaan yang berperan sebagai mediator antara alam nyata dan gaib (Rahman, 2011: 30).

Masyarakat Osing Desa Kemiren penuh dengan ritual tradisi yang melingkupi kehidupan warganya. Ragam ritual tradisi yang dilakukan oleh warga Kemiren erat kaitannya dengan ritual individual, maupun ritual komunal yang berhubungan dengan kehidupannya sebagai warga desa. Ritual tradisi yang bersifat personal seperti ritual atau upacara adat kelahiran, supitan (khitanan), perkawinan serta kematian. Sementara, ritual komunal antara lain upacara adat Barong Ider Bumi dan selametan kampung Tumpeng Sewu.

Barong Ider Bumi adalah selamatan tolak bala yang diselenggarakan pada setiap hari kedua bulan Syawal dan dilaksanakan pada waktu siang menjelang sore hari sekitar pukul 16.00-17.30 WIB. Ider Bumi merupakan ritus sentral bagi masyarakat Osing di Kemiren. Dalam ritual ini seluruh masyarakat tanpa terkecuali ikut terlibat.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Prosesi mengarak barong mengelilingi desa dalam ritual Ider Bumi merupakan bagian penting dan keharusan bagi masyarakat Kemiren. Mereka percaya bahwa ritual tersebut dapat menyelamatkan masyarakat desa dari malapetaka dan sebagai bentuk penghormatan masyarakat desa terhadap Buyut Cili, *cikal bakal* dan dhanyang desa Kemiren. Prosesi awal pemberangkatan iring-iringan Barong Ider Bumi di Kemiren dimulai dari sisi timur desa (Dusun Kedaleman) menuju sisi barat desa (Dusun Krajan) melewati jalan utama desa sepanjang kurang lebih 1 km dan kemudian kembali lagi ke tempat pemberangkatan awal. Selanjutnya acara ditutup dengan doa bersama dan selametan yang hidangan utamanya jenang abang-putih dan tumpeng-pecel pitik.

Tumpeng Sewu merupakan upacara bersih desa (selamatan kampung) warga Kemiren. Ritual yang dipercaya dapat menjauhkan dari malapetaka ini digelar setiap bulan Dzulhijjah pada malam Senin atau Jumat pertama seperti yang dititahkan oleh Buyut Cili. Sebagaimana halnya dengan ritual Barong Ider Bumi, orang Kemiren percaya jika ritual Tumpeng Sewu ditinggalkan, maka mereka akan kualat pada Buyut Cili sehingga mereka tetap menjaga tradisi itu secara turun-temurun.

Persiapan Tumpeng Sewu telah diawali pada sehari sebelumnya untuk mempersiapkan hidangan ritual yang akan dibawa ke makam Buyut Cili maupun yang akan dipakai untuk arak-arakan barong. Pada hari H, sejak pagi-pagi sekali, ditabuh gending Kebo Giro hingga pelaksanaan arak-arakan barong pada sore harinya. Pada siang harinya sekitar pukul 13.00 WIB, keluarga barong nyekar ke makam Buyut Cili. Dilanjutkan kemudian dengan arak-arakan barong pada sore harinya sekitar pukul 16.00 WIB di sepanjang jalan utama desa.

Puncak acara Tumpeng Sewu dilaksanakan setelah Magrib. Seluruh warga Kemiren duduk beralas tikar di sepan-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

jang tepi jalan utama dengan mengunakan penerangan obor. Setelah doa dikumandangkan melalui pengeras suara dari masjid desa, mereka bersama-sama menyantap makanan yang dihidangkan berupa nasi tumpeng lengkap dengan pecel pitik.

Selain ritual komunal Barong Ider Bumi dan Tumpeng Sewu, beberapa ritual yang bersifat individual juga masih dilakukan oleh warga Osing di Kemiren. Ritual individual tersebut di antaranya, *mitoni, cuplak puser, selapanan, mudun lemah, nyelameti kelairan, semaya putu, dan nyelameti deleg.*

Mitoni adalah selametan yang dihadiri oleh keluarga, kerabat serta tetangga terdekat. Tujuan selametan ini adalah memanjatkan doa agar bayi yang telah tujuh bulan di kandungan mendapatkan keselamatan serta melahirkan tanpa halangan apapun. Makanan ritual pada prosesi ini adalah tumpeng serakat, sego golong, jenang procot, sego gurih, jenang abang, dan jenang manca warna.

Cuplak puser adalah ritual yang menandai lepasnya puser sang bayi, kira-kira setelah bayi berusia seminggu hingga dua minggu, tergantung kondisi sang bayi. Ritus ini hanya dilaksanakan oleh keluarga saja. *Ubo rampe* utama ritual berupa toya arum, beras kuning, ayam jago untuk laki-laki dan ayam babon untuk perempuan, ketan kinca (ketan yang dikukus lalu ditaburi kelapa parut dan gula merah yang sudah dicairkan), peras (satu sisir pisang raja, dua butir kelapa yang sabutnya diikat lawe, gula merah, 1 kg beras, *kinangan* (satu set kelengkapan makan sirih), *sari* (uang yang dibungkus daun pisang) dan jajan pasar.

Selapanan adalah ritual yang diadakan setelah sang bayi berusia sekitar 35 hari. Sesaji utama yang digunakan dalam ritus ini adalah tumpeng pecel pitik, tumpeng serakat, sego golong, jenang abang, dan jenang lemu.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Mudun lemah adalah ritual selametan yang diadakan setelah sang bayi kira-kira berusia tujuh bulan, atau masa-masa bayi sudah dianggap telah siap menginjak tanah untuk pertama kalinya. Makanan ritual pada prosesi ini adalah jenang lintang (jenang lemu yang di atasnya ditaburin gula merah yang sudah disisir dan disajikan di atas daun nangka).

Nyelameti kelairan adalah ritual yang diadakan sesaat seusai kelahiran bayi. Makanan ritual pada prosesi ini adalah gerang teri goreng, urab-urab, dan pecel pitik.

Semaya putu adalah ritual yang diadakan oleh seseorang yang telah memiliki cucu. Makanan ritual pada prosesi ini adalah jenang abang putih, kuah gulai, para bungkil, jajan pasar, tumpeng serakat, tumpeng pecel pitik.

Nyelameti deleg adalah ritual yang diadakan oleh seseorang yang seluruh saudara kandungnya telah meninggal dunia. Makanan ritual pada prosesi ini adalah nasi dan gorengan *iwak deleg* (ikan gabus).

Keberadaan masyarakat Kemiren yang sebagian besar bekerja dalam bidang pertanian juga menguatkan adanya prosesi ritual yang berkenaan dengan budidaya padi, yaitu *dawuan, labuh nyingkal, nyawani ngurit, labuh tandur, ngrujaki, nyelameti sawah, metik, labuh nggampung, dan ngunjal*. Masing-masing prosesi dari awal mula mengolah tanah, menanam hingga memanen tersebut berisi tentang harapan agar aktivitas yang akan dilakukan diridhoi oleh Tuhan dan memberikan hasil maksimal.

Salah satu ritual sesaji dalam sistem budidaya padi di masyarakat Osing Kemiren adalah *labuh nyingkal* (prosesi mengolah tanah dengan bajak yang ditarik oleh dua ekor sapi yang diawali dengan doa dan selamatan memohon kepada Tuhan agar diberi keselamatan selama proses berlangsung). Pada prosesi ini, hidangan ritual berupa nasi wuduk dengan ayam

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dan kuah lembarang. Sebelum acara selamatan dimulai, ayam yang sudah dikukus dipendam di dalam nasi wuduk. Baru setelah doa selesai dipanjatkan, ayam dikeluarkan dari dalam nasi, disobek-sobek dan dimakan bersama nasi wuduk dan siraman kuah lembarang (Indiarti dkk., 2013: 91).

Pecel pitik adalah makanan paling umum dalam setiap kesempatan ritual bagi masyarakat Osing di Kemiren. Selain itu terdapat beberapa makanan ritual yang paling umum digunakan dalam berbagai kesempatan selamatan yang bersifat individual. Makanan ritual tersebut di antaranya: jenang lemu, jenang abang, sego wuduk dan sego golong.

Jenang Lemu biasanya dibuat ketika masyarakat selesai melaksanakan hajat besar seperti pernikahan dan khitanan. Harapannya agar yang telah melaksanakan hajat dan seluruh yang membantu pelaksanaannya bisa sehat, tidak capek-capek.

Jenang Abang merupakan hidangan ritual yang paling purba. Apabila orang mengadakan selamatan tetapi tidak mampu mengupayakan hidangan ritual yang seharusnya, maka dia bisa hanya menyediakan jenang abang saja. Jenang abang biasanya dilengkapi dengan jenang putih yang diletakkan di bagian tengah jenang abang. Keduanya menyimbolkan penciptaan manusia dari bapa Adam (Jenang Putih) dan Ibu Hawa (Jenang Abang).

Sego wuduk biasanya dibuat ketika ritual labuh nyingkal (membajak sawah). Penataan dengan mengubur ayam di dalam nasi menyimbolkan upaya mengolah tanah. Ayam yang dikubur selanjutnya dikeluarkan dari dalam nasi, disobek-sobek dengan tangan lalu dimakan bersama dengan dituangi kuah ayamnya.

Sego golong secara umum menyimbolkan sembilan lubang pada badan manusia yang disebut juga hawa sanga. Bahwa manusia hendaklah menjaga dari hawa nafsu yang keluar dari sembilan lubang yaitu : dua mata, dua telinga, dua lubang hidung, mulut, dubur dan kelamin. Sembilan lubang itu adalah jalan masuk hawa (nafsu) pada manusia.Manusia akan lebih terarah hidup dan kehidupannya ketika mau berikhtiar untuk mengontrol sembilan lubang hawa tadi. karena sebenarnya fitrah dari sembilan jalan tadi adalah kesucian dan jalan pe-

Buku ini tidak untuk diperjualbelikan.

ngabdian kepada Sang Maha Pencipta. Diharapkan manusia bisa menjaga *hawa sanga* sehingga mendapatkan keselamatan dalam hidup. Nafsu yang dimaksud misalnya manusia diharapkan menutup dirinya dari berita-berita yang masih belum jelas atau bahkan tidak benar (disimbolkan dengan menutup telinga). Menutup mata/pandangannya dari melihat yang bukan haknya. Menutup mulutnya dari menyampaikan hal-hal yang tidak benar. Secara umum semuanya berarti mawas diri agar selamat dari melakukan yang tidak benar.

Makna dan simbolisasi yang terdapat dalam makanan ritual tersebut, secara tidak langsung merupakan cara manusia untuk mengungkapkan, menghadirkan yang kudus, yang ilahi, melalui konsep serta bahasa simbolik. Kemampuan manusia dalam menggunakan simbol yang kemudian melahirkan kebudayaan. Makanan ritual, yang merupakan bagian dari budaya-tradisi lisan, telah mengingatkan manusia akan sebuah kehidupan masa lalu serta menjadikan para leluhur sebagai titik tolak eksistensi hubungan manusia dengan sesamanya, dengan alam, serta Sang Maha Pencipta.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kearifan Lokal Osing dalam Tradisi Budidaya Padi dan Makanan Ritual

SETIAP kelompok etnik atau masyarakat adat di mana pun biasanya bercorak agraris atau memiliki kebudayaan bersawah/ berladang/ bercocok tanam sehingga hubungan mereka dengan tanah sangat lekat. Corak agraris juga mewarnai kehidupan kelompok etnik Osing yang dianggap sebagai penduduk asli (*indigenous people*) Banyuwangi. Kondisi ekologi Banyuwangi yang subur dan kaya akan air serta sinar matahari terutama sangat mendukung bagi terbangunnya tradisi atau kebudayaan bersawah yang telah dibuktikan dalam sejarah lokal Banyuwangi sebagai lumbung padi bagi kawasan Jawa Timur hingga saat ini.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Pola hidup, kebudayaan dan tradisi masyarakat Osing sangat dipengaruhi oleh sistem dan tradisi budidaya lahan serta hasil pertanian, terutama padi sebagai tanaman pokok. Ritual tradisi budidaya padi tersebut mencakup sembilan prosesi yang diawali dengan persiapan menanam padi hingga panen. Berikut ini ragam ritual tradisi budidaya padi pada komunitas Osing.

Selametan dawuan (prosesi doa dan selamatan yang dilaksanakan di sumber air/ jaringan irigasi dengan harapan agar proses memulai mengolah sawah berjalan baik dan aliran irigasi mengalir lancar). Hidangan ritual pada prosesi ini adalah tumpeng-Pecel Pitik. Setelah doa dipanjatkan, puncak dari tumpeng dipotong sedikit dan kemudian diletakkan di wadah dari daun pisang (takir) bersama dengan bagian kaki (ceker), sayap (telampikan), kepala, dan ekor (berutu) ayam yang sudah dipanggang di atas bara kayu. Takir tersebut kemudian diletakkan di saluran air utama bersama dengan kemenyan yang dibakar dan takir berisi daun sirih, pinang, dan kapur. Setelah itu, peserta prosesi memakan tumpeng-pecel pitik bersama-sama sebelum akhirnya masuk ke badan sungai untuk membersihkan saluran irigasi utama.

Labuh nyingkal (prosesi mengolah tanah dengan bajak yang ditarik oleh dua ekor sapi yang diawali dengan doa dan selamatan memohon kepada Tuhan agar diberi keselamatan selama proses berlangsung). Hidangan ritual untuk prosesi ini adalah nasi uduk dengan ayam dan kuah lembarang. Sebelum acara selamatan dimulai, ayam yang sudah dikukus dalam kondisi utuh (tanpa jerohan) dipendam di dalam nasi uduk. Baru setelah doa selesai dipanjatkan, ayam dikeluarkan dari dalam nasi, disuwir-suwir dengan tangan dan dimakan bersama nasi serta kuah lembarang.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Nyawani ngurit (prosesi menabur benih sambil diawali doa memohon kepada Tuhan agar tanaman terhindar dari hama penyakit). Yang harus disiapkan untuk prosesi ini adalah *dringu-bawang* yang berupa bawang merah, kunyit, dan dringu yang dihaluskan. Kemudian bahan tersebut diaduk-aduk bersama dengan gabah yang akan disebarkan. Makanan ritual pada kesempatan ini adalah satu takir *sego urab* (nasi yang dicampur dengan kelapa parut dan sedikit garam. Takir sego urab diletakkan di pinggir *uangan* (saluran air utama di sawah).

Labuh tandur (prosesi menanam padi yang diawali dengan doa memohon kepada Tuhan agar tanamannya tumbuh subur). Untuk memulai bertanam padi, yang harus disiapkan adalah adeg-adeg yang berupa daun jarak, daun, lengkuas, daun keluwih, sirih, kapur, gambir, dan sego urap. Prosesi ini dilakukan di *uangan*, tempat mengalirkan air yang pertama di sawah. Yang melakukannya harus orang yang memiliki *weton* tanam.

Ngrujaki (prosesi doa dan selamatan memohon kepada Tuhan agar tanaman padi tumbuh dengan sempurna dan banyak). Seperti dinyatakan oleh namanya, prosesi ini hidangan ritualnya adalah rujak lethok (rujak dengan bumbu berupa gula merah, garam, terasi, cabai dengan buah-buahan yang biasa didapatkan di desa, seperti timun dan ubi jalar.

Nylameti sawah (prosesi doa dan selamatan memohon kepada Tuhan agar proses pengisian bulir padi berlangsung sempurna). Makanan ritual pada kesempatan ini adalah tumpeng pecel pitik. Setelah doa dipanjatkan, puncak dari tumpeng dipotong sedikit dan kemudian diletakkan di wadah dari daun pisang (*takir*) bersama dengan bagian kaki (ceker), sayap (telampikan), kepala, dan ekor (berutu) ayam yang sudah dipanggang di atas bara kayu. Takir tersebut kemudian diletak-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

kan di saluran air utama bersama dengan kemenyan yang dibakar dan takir berisi daun sirih, pinang.

Metik atau *labuh nggampung* (prosesi kegiatan panen yang diawali dengan doa sebagai bentuk rasa syukur bahwa tanamannya memberikan hasil yang baik). Yang harus disiapkan pada saat prosesi ini adalah lawe, bedak, cermin kecil, jarit kuwung, sisir, kembang telon (bunga tiga warna). Semuanya itu diletakkan di uangan agar roh penjaga padi (Dewi Sri) memakainya untuk berhias. Prosesi ini juga dulunya dimanfaatkan oleh warga untuk mengadakan tunangan (bakalan). Pasangan yang akan bertunangan didandani dengan pakaian khas Using lalu melaksanakan prosesi di tengah sawah yang padinya sedang dipanen. Hidangan yang dibuat adalah kue-kue sederhana seperti pisang goreng, nagasari, tape buntut, ketan rokok, apem bleg, kucur, dan lain-lain.

Ngunjal (prosesi mengangkut padi ke rumah sebagai bentuk syukur atas panen melimpah dan bisa dibawa pulang). Biasanya makanan yang disediakan adalah *upak apem jalabiya* (semacam donat yang diuntai dan dikalungkan ke padi).

Buku ini untuk diperjualbelikan.

Setiap tahapan budidaya padi dalam masyarakat Osing hampir selalu diwarnai dengan selametan yang di dalamnya ada doa dan makan bersama. Hal ini menandakan bahwa masyarakat Osing merupakan masyarakat yang senantiasa berupaya menjaga hubungan baik dengan Sang Pencipta, leluhur, sesama manusia maupun dengan alam sekitar.

Keberadaan makanan ritual dalam ritus tradisi masyarakat Osing merupakan bagian dari kearifan lokal olah cipta masyarakat dalam mendayagunakan lingkungan. Hal ini juga disinyalir oleh Fadly Rahman, bahwa akar pembentukan makanan di Indonesia telah berlangsung sejak masa kuno, yang ditandai dengan usaha masyarakat kuno menemu-ciptakan aneka makanan dengan memanfaatkan sumber daya pangan di sekitarnya (2016: XVI).

Gambaran yang serupa juga bisa didapatkan dari seluruh ritual selametan kampung di kantung-kantung komunitas adat Osing seperti di antaranya Tumpeng Sewu Kemiren, Ithuk-Ithukan Jopura, Keboan Aliyan, Sapi-Sapian Kenjo, Tumpeng Songo Glagah, Gelar Pitu Dukuh Kopen Kidul, Seblang Bakungan dan Olehsari, dan lain-lainnya.

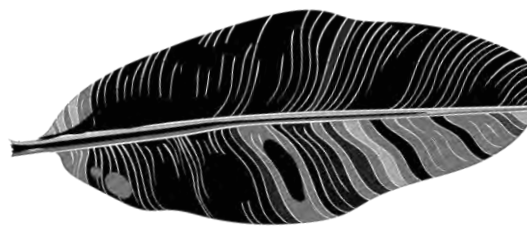
Ritual-ritual tersebut merupakan ritual agraris yang merayakan kesuburan dengan 3 ciri utama, yaitu 1) menjaga hubungan baik dengan Tuhan, roh-roh leluhur atau danyang desa, 2) memupuk kerukunan dengan sesama manusia, dan 3) memelihara hubungan baik dengan lingkungan. Pelaksanaan seluruh ritual apabila dilakukan dengan tertib dan penuh penghayatan akan menjamin ketenangan batin individu, kerukunan masyarakat serta kelestarian alam (karena selalu melibatkan tempat-tempat atau sumberdaya tertentu yang erat kaitannya dengan hajat hidup orang banyak, misalnya sumberdaya air).

Bentuk-bentuk ritual komunal masyarakat adat Osing yang dalam beberapa tahun terakhir gencar dijadikan daya

Buku ini tidak diperjualbelikan.

tarik wisata di Banyuwangi, pada satu sisi tentu menumbuhkan kepercayaan akan kebudayaan dan tradisi lokal masyarakat adat Osing. Namun di sisi lain, perayaan seperti itu hanya akan menjadi seremonial semata jika tidak disertai dengan pemahaman tentang pentingnya menjaga tanah dan wilayah adat yang berbasis pada pertanian, yang berkaitan dengan sumber daya air dan lahan pertanian. Jika hal-hal semacam ini tidak segera disadari oleh masyarakat adat, maka pelan-pelan basis kebudayaan masyarakat adat akan segera hilang beserta sumberdaya yang dimilikinya.

Oleh karena itulah, perjuangan masyarakat adat tentu saja bukan sekedar pemertahanan seni, tradisi, dan ritual adat semata, tapi lebih jauh dari itu adalah perjuangan dalam pengelolaan lingkungan dan wilayah adat, tempat tumbuh dan berkembangnya segala unsur kebudayaan masyarakat adat.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Aneka Resep

Makanan Ritual Osing

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Olahan Makanan Ritual Tumpeng Songo - Andong

- Ayam Lembarang
- Gecok Gempol
- Jangan Banci
- Gecok Lucu dan Jagung
- Tumis Buncis dan Jagung
- Gorengan Sapi

Buku ini tidak diperjualbelikan

Ayam Lembarang

1 ekor ayam kampung

1 sdt ketumbar, 6 buah cabai besar, 9 siung bawang merah, 2 siung bawang putih, 5 butir kemiri, 0,5 cm kunyit, jahe, 2 cm lengkuas, sereh, kencur, gula pasir, daun salam, garam, 1 sdt merica, dan 1 butir kelapa (jadikan 1 panci kecil santan)

- Daging ayam dipotong-potong lalu dicuci bersih.
- Merica, cabai, kemiri, bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, dan ketumbar dihaluskan.
- Tumis bumbu halus sebentar sebentar hingga harum, masukkan daun salam, gula pasir, garam, sereh, dan daging ayam, aduk-aduk hingga rata lalu masukkan santannya. Masak hingga ayam empuk.
- Sajikan ayam lembarang dalam takir daun pisang.

Buku ini tidak untuk diperjualbelikan.

Gecok Gempol

Daun Gempol yang masih muda (pupus), 4 kepala ayam tetap dengan paruhnya, 4 sayap ayam, 4 berutu ayam, dan 4 ceker ayam lengkap dengan kukunya, dan kelapa muda (degan).

7 siung bawang merah, 3 siung bawang putih, 1/2 sdt ketumbar, 4 butir kemiri, cengkeh, kapulaga, garam, jinten, daun jeruk, sereh, gula merah, cabe puyang, 1/2 butir kelapa (dijadikan santan)

- Pupus gempol direbus, diperas airnya lalu dirajang.
- Bagian-bagian ayam dicuci bersih lalu direbus dan tiriskan.
- Degan diserut memanjang.
- Semua bumbu dihaluskan, ditumis sebentar hingga harum lalu masukkan ayam yang sudah direbus. Aduk rata. Masukkan irisan daun gempol, serutan degan dan santan. Masak hingga santan mendidih (tapi jangan sampai santannya pecah).
- Sajikan *gecok gempol* dalam takir daun pisang.

Tidak diperjualbelikan.

Jangan Banci

Daun belimbing banci muda (tanaman belimbing yang berbunga, tetapi tidak berbuah), 4 kepala ayam (jangan dibuang paruhnya), 4 sayap ayam, 4 berutu ayam, 4 ceker ayam lengkap dengan kukunya, dan kelapa muda (degan).

7 siung bawang merah, 3 siung bawang putih, 1/2 sdt ketumbar, 4 butir kemiri, cengkeh, kapulaga, garam, jinten, daun jeruk, sereh, gula merah, cabe puyang, 1/2 butir kelapa (jangan yang terlalu tua) untuk diambil santannya).

- Daun belimbing direbus diperas airnya lalu dirajang.
- Ayam dicuci bersih, direbus lalu tiriskan.
- Degan dipotong-potong kecil seperti dadu lalu digoreng.
- Semua bumbu dihaluskan, ditumis sebentar hingga harum lalu masukkan ayam yang sudah direbus. Aduk rata. Masukkan irisan daun belimbing, degan goreng dan santan. Masak hingga santan mendidih (tapi jangan sampai santannya pecah)
- Sajikan *jangan banci* dalam takir daun pisang.

Diperjualbelikan.

Gecok Lucu dan Jagung

Lucu (kecombrang), jagung dan parutan kelapa dari kelapa yang tidak terlalu tua.

Siung bawang merah, siung bawang putih, kencur, cabai merah besar, butir kemiri, jahe, cengkeh, kunyit, lengkuas, terasi, gula merah, kedawung, dan adas.

- Lucu yang sudah diiris tipis menyerong dan jagung yang sudah dipipil dikukus secara terpisah.
- Semua bumbu dihaluskan lalu dicampur dengan kelapa parut dan dibungkus dengan daun pisang untuk dikukus. Sesudah itu semua bahan dicampur menjadi satu.
- Sajikan *gecok lucu-jagung* dalam takir daun pisang bersama dengan *tumis jagung-buncis*.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tumis Buncis dan Jagung

Buncis dan jagung.

Cabai kecil, garam, bawang merah, bawang putih, tomat, daun salam, dan lengkuas.

- Buncis dan Jagung dicuci. Buncis diiris serong tipis-tipis dan jagung disisir.
- Cabai, bawang merah, bawang putih, dan tomat diiris-iris. Irisan bawang merah dan bawang putih ditumis hingga layu lalu masukkan irisan cabai, tomat, garam, daun salam, lengkuas. Aduk rata. Selanjutnya sayuran dimasukan. Masak hingga sayuran matang.
- Sajikan *tumis buncis-jagung* dalam takir daun pisang bersama dengan *gecok lucu-jagung*.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Gorengan Sapi

Bagian-bagian tubuh sapi (lidah, paru, kikil, telinga, limfa, jantung, hati, mata, babat handuk, dan babat halus) dipotong-potong ± 5 cm.

2 sdm ketumbar, 7 siung bawang merah, 4 siung bawang putih, 2 ruas jahe, 1 ruas kencur, 2 ruas lengkuas, 3 sdm garam, dan 3 butir kemiri.

- Seluruh potongan bahan sapi direbus. Tiriskan.
- Seluruh bumbu dihaluskan.
- Masukkan satu per satu bahan sapi sesuai bagiannya ke dalam bumbu halus. Aduk rata dan diamkan beberapa saat hingga bumbu meresap.
- Seluruh bahan sapi yang telah dibaluri bumbu kemudian digoreng per bagian potongan tubuh sapi.
- Penyajian *gorengan sapi* adalah dengan menatanya di 4 penjuru mata angin terutama di pojokan tumpeng bersama dengan *gecok gempol, jangan banci, gecok lucu*, dan *ayam lembarang*.

k diperjualbelikan.

Olahan Makanan Ritual Amin Pikin - Cungking

- Tumpeng Serakat
- Pecel Pitik
- Ayam Pecakan

Buku ini milik

Tumpeng Serakat

- ❖ 1 kg beras
- ❖ Sayuran (daun pare,kacang panjang, pupus daun dadap, pupus daun cabai, daun ranti gunung, pupus daun katu, selada air, buncis, kecipir (tegok cipir), koro putih, terong putih, mentimun wuku, dan labu siam putih).
- ❖ Bahan Pelas (4 tongkol jagung, 1 butir kelapa, 250 gr kacang kedelai, dan 250 gr kacang tolo).

- ✓ Bumbu sambel pecel rambanan (terasi bakar secukupnya, gula aren secukupnya, 2 buah jeruk limau, 4 buah cabe besar, 9 buah cabe kecil, 250 gr kacang tanah goreng, dan garam secukupnya).
- ✓ Bumbu Pelas (garam dan terasi secukupnya, 2 cm kencur, 12 siung bawang merah, 6 siung bawang putih, dan gula aren halus).

- Beras dimasak menjadi nasi dengan teknik dikaru menggunakan tungku dan kayu bakar
- Semua sayuran setelah disiangi dicuci trus dikukus satu per satu.
- Kacang tanah goreng dihaluskan bersama dengan semua bumbu *sambel pecel rambanan* yang lain. Selanjutnya beri air perasan jeruk limau.
- Jagung dipipil lalu ditumbuk kasar. Kelapa diparut dan ditumbuk kasar. Kacang tolo dan kacang kedelai juga ditumbuk kasar. Sisihkan.
- Semua bumbu *pelas* dihaluskan lalu dibagi menjadi 4. Masing-masing dicampur dengan kelapa parut, jagung, kedelai, dan kacang tolo untuk dibungkus dengan daun pisang dan di kukus hingga matang.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Pecel Pitik

- 1 kg beras
- 1 ekor ayam kampung dipotong menjadi 12 bagian (kepala, ceker, paha, berutu, perut, gulu peragatan, rongkong peragatan, bokong, sayap

12 butir kemiri, 3 buah cabai besar, 6 buah cabai kecil, terasi dan garam secukupnya

- Beras dimasak menjadi nasi dengan teknik karu menggunakan tungku dan kayu bakar.
- Ayam dipanggang di atas bara api hingga matang. Sisihkan.
- Kemiri digoreng. Cabe besar dan kecil digoreng. Semua bahan dihaluskan lalu dicampur dengan kelapa parut dan air kelapa. Aduk rata.
- Tumpeng ayam *pecel pitik* disajikan dengan cara mencampurkan ayam dengan bumbu dan dimasukkan ke dalam takir.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Ayam Pecakan

1 ekor ayam kampung dipotong-potong menjadi 12 bagian (sama dengan bahan pecel pitik).
1/4 butir kelapa diparut diberi air panas untuk dibuat santan kental

2 butir kemiri, garam, 2 buah cabe kecil, gula aren, 2 siung bawang putih, 2 cm kencur, terasi secukupnya, 14 siung bawang merah, dan asam Jawa sedikit.

- Kemiri dibakar. Haluskan bersama dengan seluruh bumbu yang lain dan santan. Sisihkan.
- Ayam dipanggang di atas bara api hingga setengah matang. Daging ayam dipukul-pukul lalu dipanggang kembali, Baluri dengan bumbu lalu panggang kembali.
- Ayam pecakan disajikan dalam takir daun pisang.

Tidak diperjualbelikan.

Olahan Makanan Ritual di Desa Kemiren

- Jenang Lemu
- Jenang Abang
- Sego Golong
- Sego Wuduk

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Jenang Lemu

1 kg Beras, 3/4 butir kelapa parut, santan kental dari ½ butir kelapa, garam secukupnya, dan air.

Juruh:
1 kerek gula aren, air, dan garam.

- Beras dicuci bersih. Masukkan beras ke dalam wajan besar yang telah diisi air. Aduk terus, bila air menyusut tambahkan air sampai ±3 kali penambahan hingga berasnya setengah mengembang.
- Masukkan santan. Aduk kembali hingga berasnya setengah matang
- Masukkan kelapa parut dan garam sambil terus diaduk hingga mengental jadi bubur (lumat sempurna). Pengadukan harus dilakukan dengan cepat agar tidak ada yang gosong.
- Didihkan air. Masukkan gula aren garam. Aduk-aduk hingga gula lumer. Angkat. Dinginkan.
- Jenang disajikan di piring atau takir daun pisang lalu disiram di bagian atasnya dengan juruh gula aren.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Jenang Abang

300 gram beras, 2 lembar daun pandan wangi, 1/2 kerek gula aren, garam, air kapur sedikit, dan gula pasir secukupnya.

Juruh:
1/2 butir kelapa, air matang dan garam.

- Beras dimasukkan ke dalam wajan berisi air. Aduk terus, bila air menyusut tambahkan air sampai ±3 kali penambahan hingga berasnya setengah matang. Masukkan air kapur (enjet), garam, gula aren dan gula pasir. Aduk terus sampai gula larut sempurna lalu masukkan daun pandan. Aduk sampai matang.
- Kelapa diparut dan dijadikan santan dengan air matang (jadi tidak perlu dipanaskan). Beri garam sedikit.
- Jenang abang disajikan di piring atau takir daun pisang. Lalu di bagian atasnya dituangi santan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sego Golong

- ✓ 1 kg beras dimasak jadi nasi.
- ✓ 9 butir telur bebek.

Bumbu sambal pecel:
1 ons kacang tanah goreng, 3 cabai besar, 5-7 cabai kecil, terasi secukupnya, air dari setengah jeruk limau, gula aren sedikit, garam dan gula pasir secukupnya.

- Beras dimasak menjadi nasi dengan teknik *karu* menggunakan tungku dan kayu bakar.
- Telur direbus. Dibelah menjadi dua, tetapi tetap ditangkupkan.
- Semua bumbu dihaluskan/ digerus. Diberi air panas sedikit.
- Nasi dibungkus daun pisang. Di tengah-tengah nasi ditanam telur rebus dan sambel.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sego Wuduk

1 kg beras.
1 ekor ayam kampung utuh tanpa jerohan dengan ceker dibiarkan tetap berkuku.

1 butir kelapa (jadikan 1 panci kecil santan), garam, 1 sdt merica, 9 siung bawang merah, 2 siung bawang putih, 5 kemiri, 0,5 cm kunyit, 2 cm lengkuas.

- Beras dimasak menjadi nasi dengan teknik *karu* dengan menggunakan tungku dan kayu bakar.
- Ayam dikukus hingga matang
- Bawang putih digerus bersama dengan garam, merica, kemiri, lengkuas dan kunyit.
- Bawang merah dibelah dua, digoreng setengah matang. Gorengan bawang digerus bersama bumbu yang sudah dihaluskan sebelumnya, ditumis sampai harum.
- Masukkan santan hingga mendidih (jangan sampai santannya pecah).
- Penataan hidangan adalah dengan mengubur ayam yang sudah dipisahkan dari kuahnya di dalam gundukan nasi. Bila selamatan selesai, maka ayam diambil lalu dipotong-potong dengan tangan untuk dicampurkan dengan kuahnya dan dimakan dengan nasi.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Glosarium

Abdi Dalem	:	Orang yang mengabdikan diri kepada Raja atau orang yang dimuliakan.
Ajug-ajug	:	Obor dari bambu berkaki empat.
Amin Pikin	:	Ritual adat selametan bersih desa di Cungking, Kelurahan Mojopanggung, Banyuwangi.
Ancak	:	Nampan yang dibuat dari tangkai daun pisang dan bambu untuk tempat makanan ritual.
Banci	:	Jangan Banci adalah sayur yang terbuat dari daun belimbing yang tidak berbuah tapi menghasilkan bunga.
Berkat	:	Makanan dan sebagainya yang dibawa pulang seusai kenduri/ selametan
Besiki	:	Cara Besiki adalah bentuk "Jawa Halus" yang dianggap sebagai bentuk wicara ideal dalam masyarakat Osing, akan tetapi penggunaannya tidak seperti halnya masyarakat Jawa. Cara Besiki ini hanya dipergunakan untuk kondisi-kondisi khusus yang bersifat keagamaan dan ritual, maupun untuk acara pertemuan menjelang perkawinan.
Dadap	:	Dadap atau Cangkring adalah sejenis pohon anggota suku *Fabaceae* (*Leguminosae*) yang kerap digunakan sebagai pagar hidup dan peneduh.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Gempol	:	Gempol atau *Nauclea orientalis L* adalah tanaman yang sangat cepat tumbuh dan memiliki potensi bagus untuk dikembangkan memakai pola *agroforestry*. Tidak hanya bagian kayunya saja yang digunakan untuk pertukangan, namun bagian kulit, daun dan juga buahnya bisa dimanfaatkan dan dikonsumsi.
Jangan	:	Sayur berkuah.
Jodhang	:	Jodhang adalah peralatan atau wadah untuk menghantarkan benda-benda berharga atau makanan kering sebagai persyaratan melamar calon pengantin perempuan.
Jrimpenan	:	Bumbu pecel untuk pecel pitik.
Juruh	:	Cairan kental terbuat dari gula kelapa atau gula jawa .
Karu	:	Teknik memasak nasi secara tradisional, yaitu dengan cara memasak beras di panci sampai setengah matang kemudian mengukusnya dengan kukusan.
Keplikan	:	Potongan kecil dengan pisau.
Kerek	:	Susunan keratan gula kelapa; 1 kerek = sepuluh kerat gula kelapa.
Ketahanan Pangan Lokal	:	Ketahanan pangan adalah sebuah kondisi yang terkait dengan ketersediaan bahan pangan secara berkelanjutan.
Kinangan	:	Wadah khas untuk peralatan dan perlengkapan menginang yang meliputi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

		tempat kinang, tempat sirih, tempat tembakau, alat pemakan kinang, alat pemotong pinang, dan tempat ludah.
Lembarang	:	Nama sejenis masakan berkuah santan dari Jawa.
Lucu	:	Nama lokal (Osing) untuk tanaman kecombrang, sejenis tumbuhan rempah yang banyak digunakan sebagai bahan campuran atau bumbu penyedap berbagai masakan di Nusantara.
Metuti	:	Proses memetik sayuran satu per satu.
Pawenang	:	Doa (mantra) peneguh hati yang dianggap bisa menghalau energi buruk, merupakan salah satu kepercayaan kuno masyarakat Jawa.
Pekuncen	:	Disebut juga sebagai juru kunci, adalah penjaga makam/ petilasan atau tempat-tempat yang dianggap keramat oleh orang-orang di Jawa.
Pethetheng	:	Ayam kampung muda yang ditusuk bilah bambu dan dipanggang secara tradisional dengan menggunakan tungku perapian.
Pecakan	:	Sajian berupa ayam yang dipanggang di atas bara api dengan bumbu kental bersantan.
Pelas	:	Makanan tradisional yang bahan utamanya menggunakan kacang kedelai/kacang tolo/jagung/kelapa yang dibungkus oleh daun pisang kemudian dikukus.
Petahunan	:	Lokasi sakral yang selalu dikunjungi saat

Buku ini tidak diperjualbelikan.

		ritual bersih desa dilangsungkan. Karena pelaksanaannya setahun sekali, maka tempatnya dinamai petahunan.
Pipil	:	Biji jagung yang sudah terlepas dari tongkolnya.
Ranti gunung	:	Disebut juga tomat *heirloom* adalah tomat sayur dengan ciri khas berbentuk belimbing dengan rasa agak asam sehingga cocok untuk dibuat sambal.
Rambanan	:	Daun-daunan untuk sayuran.
Sandhingan	:	Sejenis persembahan (berupa makanan atau bebungaan) dalam ritual adat atau selametan yang merupakan kepercayaan kuno di Indonesia
Sega gurih	:	Nasi yang dimasak dengan santan, garam, dan daun salam.
Selametan	:	Sebuah tradisi ritual yang dilakukan oleh masyarakat di Jawa berupa acara doa bersama disertai sedekah makanan dan sesajian tertentu dengan harapan agar bebas dari bahaya, malapetaka, bencana maupun kerusakan bagi individu, keluarga maupun masyarakat.
Sajen/sesajen	:	Bermakna sama dengan *sandhingan.*
Sujen	:	Bilah bambu sebagai pencocok daging (bahan makanan) yang dipanggang atau dibakar.
Takir	:	Wadah dari daun pisang yang dilipat sehingga berbentuk serupa mangkuk, sebagai wadah jenang atau bubur atau makanan tradisional lainnya. Bagi beberapa kalangan, takir dimaknai

Buku ini tidak diperjualbelikan.

		sebagai takwa dan zikir, yang merupakan wadah amalan manusia sebagai makhluk Tuhan. Takir juga melambangkan kesederhanaan, kreativitas yang tinggi, produk lokal masa lalu yang tak lekang oleh zaman, juga kemandirian masyarakat masa lalu sebelum mengenal sendok dan piring.
Tanaman Endemik	:	Tumbuhan asli yang hanya bisa ditemukan di sebuah wilayah geografis tertentu dan tidak ditemukan di wilayah lain (pulau, negara, atau zona tertentu).
Tanaman Liar Terabaikan	:	Tanaman liar dan dianggap tidak berguna namun sebenarnya memiliki potensi kemanfaatan.
Telampikan	:	Sayap ayam.
Tumpeng Songo	:	Nama selamatan bersih desa di Dusun Andong, Desa Tamansuruh, Banyuwangi.
Tumpeng sewu	:	Nama selamatan bersih desa di Desa Kemiren, Banyuwangi.
Tumpeng Serakat	:	Sejenis tumpeng dengan sayur-mayur kukus dilengkapi sambel pecel dan pelas.
Ubo Rampe		Segala perlengkapan yang perlu di disediakan dalam tata upacara ritual
Weluri	:	Adat peninggalan leluhur yang dipercaya harus dilakukan sesuai dengan tata caranya dan tidak boleh sedikitpun ditinggalkan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sumber Resep

Seluruh resep yang terdapat dalam buku ini diperoleh dari sumber-sumber berikut.

- Resep olah makanan ritual Tumpeng Songo berasal dari Mbah Sum dari Dusun Andong, Desa Tamansuruh, Banyuwangi.
- Resep olah makanan ritual Amin Pikin berasal dari Mbah Wari dari Cungking, Kelurahan Mojopanggung, Banyuwangi.
- Resep olah makanan ritual di Kemiren berasal dari Mbah Mariyati dari Desa Kemiren, Banyuwangi.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Daftar Pustaka

Alwi Hasan, dkk. 2005. *Kamus Besar Bahasa Indonesia.* Jakarta: Departemen. Pendidikan Nasional Balai Pustaka.

Arifin, Winarsih Partaningrat. 1995. *Babad Blambangan*. Yogyakarta: Ecole Francaise d'Extreme- Orient dan Bentang.

Bastomi, Suwaji. 1992. *Seni dan Budaya Jawa*. Semarang : IKIP Semarang Press.

Civitello, Linda. 2011. *Cuisine and Culture : A History of Food and People (3rd Edition)*. Hoboken, NJ, USA: John Wiley & Sons.

Gardjito, Murdijati. 2017. *Kuliner Yogyakarta Pantas Dikenang Sepanjang Masa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Geertz, Clifford. 1984. *Abangan, Santri, Priyayi dalam Masyarakat Jawa*. Jakarta: Grafiti Pers.

Indiarti, Wiwin dkk. 2013. *Pengembangan Program Desa Wisata dan Ekowisata Berbasis Partisipasi Masyarakat di Desa Kemiren Kabupaten Banyuwangi*. Laporan Penelitian. Banyuwangi: BAPPEDA Kabupaten Banyuwangi.

Indiarti, Wiwin. 2015. “Makna Kultural Hidangan Ritual Tumpeng Sewu di Kemiren - Banyuwangi”, dalam Anasrullah (ed), *Jagat Osing: Seni, Tradisi dan Kearifan*

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Lokal Osing, hlm. 109-125. Banyuwangi: Rumah Budaya Osing.

Koentjaraningrat. 1979. *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta: Penerbit Djambatan.

Koentjaraningrat. 1984. *Kebudayaan Jawa*. Jakarta: Penerbit Balai Pustaka.

Mutuku, Andrew Kyalo. 2013. "Fertility Transition and Its Determinants in Kenya: 2003-2008/9". *DHS Working Papers* No. 82. Calverton, Maryland, USA: ICF International.

Rahman, Fadly. 2011*. Rijsttafel Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870 – 1942*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Rahman, Fadly. 2016. *Jejak Rasa Nusantara – Sejarah Makanan Indonesia.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Indeks

A
Abdi dalem 34
Ajug-ajug 41
Amin pikin 25, 29, 30, 31, 33, 34, 40, 70
Ancak 18, 19
Ande-ande lumut 20
Andong 3, 12, 15, 19, 20, 21, 22, 82, 84

B
Bale tajug 28, 30, 34, 37, 38, 39
Banyu wicikan 39
Barong 41, 42, 45, 47, 48, 49
Belimbing banci 19,21, 22, 23, 63, 66, 69,
Berkat 33
Besiki 12, 38
Blambangan 26

C
Cikal bakal 45, 48
Cungking 3, 12, 15, 26, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 38, 39, 40, 84
Cuplak puser 49

D
Danyang 45, 47, 59
Deleg 50
Duduran 26

G
Gecok 18, 21, 22, 65, 67, 68, 69
Gempol 18, 21, 22, 23, 65, 69
Gimbal jagung 18
Gundho 28

H
Hajat 7, 29, 47, 51, 59

I
Individual 6, 7, 47, 49,

J
Jajan sewu 19
Jenang abang 48, 49, 50, 52, 77
Jenang lemu 49, 50, 51, 75
Jodhang 19, 80
Jrimpenan 18, 80
Juruh 75, 76, 80

Buku ini tidak diperjualbelikan.

K
Karu 71, 72, 77, 78, 80
Kembang telon 47, 58
Kemiren 3, 41, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 50, 51, 59, 83, 84
Keplikan 19, 80
Kerek 75, 76, 80
Kerupuk bleng 19
Kiling 28
Kinangan 19, 49, 80
Komunal 3, 7, 11, 12, 29, 45, 47, 49, 59

L
Leluhur 6, 10, 13, 16, 17, 19, 22, 28, 34, 40, 53, 58, 59
Lembarang 18, 42, 51, 56, 64, 69, 80
Lucu 18, 67, 68, 69

M
Mbah 3, 15, 20, 21, 31, 34, 38, 84
Menopause 11, 21, 42
Metuti 35, 36
Mitoni 49
Mudun lemah 49, 50

N
Ngaturi dahar 29, 30, 38
Ngabulaken 39
Nggampung 50, 58

O
Obor blarak 41

P
Paseban 26
Pawenang 11, 37
Pecakan 33, 37, 38, 73, 81
Pecel pitik 18, 20, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 47, 48, 49, 50, 51, 56, 57, 72
Pekuncen 28
Pelas 71, 81, 83
Peras 19, 33, 49
Pesarean 26
Petaunan 17, 19
Pethetheng 18, 19, 20, 30, 33, 37, 38, 40, 43, 72, 81
Petilasan 28
Pipil 67, 71, 81
Plonco 34

R
Ramban 34, 36, 71, 81
Religi 2, 6, 11, 45
Resik kagungan 29
Resik lawon 29
Rujak lethok 57

Buku ini tidak diperjualbelikan.

S
Sego golong 49, 51, 52, 77
Sego liwet 18
Sego wuduk 51, 52, 78
Selametan 6, 7, 12, 15, 29, 39, 40, 42, 47, 48, 50, 58, 59, 81
Selapanan 49
Serakat 4, 34, 37, 39, 42, 49, 50, 71, 83
Sesajen 9, 82
Sesepuh 3, 26
Seserahan 34
Sujen 43

T
Tabuhan caruk 20
Takir 22, 33, 34, 36, 56, 57, 58, 64, 65, 66, 67, 68, 73, 75, 76, 82
Tegok 34, 71
Telampikan 56, 57
Tumpeng sewu 41, 42, 47, 48, 49, 59, 83
Tumpeng songo 13, 15, 19, 20, 21, 22,

U
Ubo rampe 10, 18, 30, 34, 49
Unjung-unjung 39

W
Welas asih 9
Weluri 13, 34

Buku ini tidak diperjualbelikan.

DIGITAL REPOSITORY IN SOUTHEAST ASIA
DREAMSEA

SOUTHEAST ASIAN MANUSCRIPTS DATABASE LAUNCH

Mocoan Lontar Yusup Banyuwangi

Wiwin Indiarti, M.Hum.
Lecturer of PGRI University Banyuwangi

Save the date!
Friday, 1 October 2021
07.30 pm
(GMT +7 Jakarta time)

Register Now! bit.ly/dreamseaDBL

#SaveOurManuscripts

www.dreamsea.co

PPIM YOGYAKARTA · Universität Hamburg · ARCADIA · kiml

Tentang Penulis

Wiwin Indiarti lahir di Banyuwangi pada 1978. Menyelesaikan studi sarjana dan magister di Fakultas Ilmu Budaya Universitas Gadjah Mada. Saat ini menjadi dosen tetap di Fakultas Bahasa dan Seni Universitas PGRI Banyuwangi. Ia menjadi anggota Masyarakat Pernaskahan Nusantara (Manassa) sejak tahun 2018. Aktivitas lainnya adalah menjadi sekretaris Aliansi Masyarakat Adat Nusantara (AMAN) PD Osing dan penerjemah paruh waktu. Sebagai anggota penuh Himpunan Penerjemah Indonesia (HPI) ia aktif menerjemahkan karya sastra dan teks-teks sosial-budaya. Terjemahannya yang sudah diterbitkan adalah *Pinokio: Kisah Sebuah Boneka* karya Carlo Collodi (Liliput, Yogyakarta, 2005), *Eksekusi: Pencerahan Menjelang Kematian* karya Ernest J. Gaines (Pilar Media, Yog-yakarta, 2006), *Gayatri Spivak: Etika, Subalternitas dan Kritik Penalaran Poskolonial* karya Stephen Morton (Pararaton, Yog-yakarta, 2008) dan *Banyuwangi in Figures 2013* (Badan Pusat Statistik dan Bappeda Kabupaten Banyuwangi, 2013). Buku *Lontar Yusup Banyuwangi: Teks Pegon – Transliterasi – Terjemahan* (Elmatera, Yogyakarta, 2018) adalah karya terbarunya. Ia aktif mengikuti berbagai pertemuan ilmiah dan melakukan penelitian tentang bahasa, sastra, folklor, dan kajian sosial-budaya. Sejak 2013 hingga sekarang aktif dalam peneltian dan pengabdian masyarakat yang didanai oleh DIKTI. Pada Maret 2019 ia menjadi salah satu tim digitalisasi naskah kuno di Banyuwangi melalui program DREAM-SEA (*Digital Repository of Endangered and Affected Manuscripts in Southeast Asia) yang diinisiasi oleh Centre for the Stu-*

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dy of Manuscript Cultures (CSMC) Universitas Hamburg-Jerman bekerjasama dengan Pusat Pengkajian Islam dan Masyarakat Universitas Islam Negeri (PPIM UIN) Syarif Hidayatullah-Jakarta. Karya tulis hasil penelitiannya tersebar di berbagai jurnal ilmiah, di antaranya *Ranah, Jantra, Patrawidya, Jati Emas, Manuskripta, Ethica Lingua* dan *Jentera*.
Email: wiwinindiarti@gmail.com
www.uniba-bwi.academia.edu/wiwinindiarti

Nunuk Nurchayati lahir di Banyuwangi pada 1981. Menyelesaikan studi sarjana Biologi di Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Brawijaya dan magister di Pendidikan IPA Universitas Pendidikan Ganesha. Saat ini menjadi staf pengajar di Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas PGRI Banyuwangi. Pada tahun yang 2018 ia mendapatkan hibah penelitian dari Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi (penelitian tentang kajian etnobotani tanaman bermanfaat bagi kehidupan masyarakat suku Using Banyuwangi). Hasil penelitian tersebut melahirkan sebuah karya buku berjudul "Elok Flora Jagat Using Banyuwangi" yang memaparkan ragam tanaman yang dimanfaatkan oleh masyarakat suku Using Banyuwangi dan deskripsinya. Tahun 2019 ia mendapatkan hibah penelitian dari Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Kemenristek-Dikti untuk penelitian yang berjudul PKM Peningkatan Nilai Ekonomis Tape Pada UMKM Tape "Ngangeni" Di Dusun Mangli Kecamatan Sempu Banyuwangi. Karya tulis hasil penelitiannya tersebar di berbagai jurnal ilmiah, di antaranya *Bioma, Bosense, Biotropika,* dan *Warta Pengabdian*.
Email: nnurchayati99@gmail.com
www.uniba-bwi.academia.edu/NNurchayati

Buku ini tidak diperjualbelikan.

UNIVERSITAS PGRI BANYUWANGI
UNIBA

Olah Rasa

Ujung Timur Jawa

BUKU TENTANG MASAKAN tradisional Osing ini merupakan saksi dari seni olah cipta makanan pedesaan di Banyuwangi. Kekayaan dan keelokan alam Banyuwangi terpantul dalam seni kuliner kreatif dan budaya makanan yang mereka miliki. Orang-orang Osing di Banyuwangi, terutama yang bermukim di pedesaan - di antara hamparan petak sawah dan kebun - adalah para penjaga dan pemulia warisan kuliner kuno yang ada hingga saat ini.

Makanan ritual, bagi orang Osing, terkait erat dengan upacara adat atau ritual tradisi yang telah berlangsung dalam kurun waktu lama. Pengetahuan tentang makanan yang menjadi sajian dalam ritual tradisi, diwariskan secara turun temurun, tidak saja dalam bentuk kasar wujud makanan, tetapi juga mengenai makna dan perlambang yang terkandung di dalamnya.

ELMATERA
Publishing
Jl. Waru 73 Kav. 3 Sambilegi Baru, Maguwo
Yogyakarta 55282 Telp. 0274-4332287
Email: penerbitelmatera@yahoo.com

9786232230705